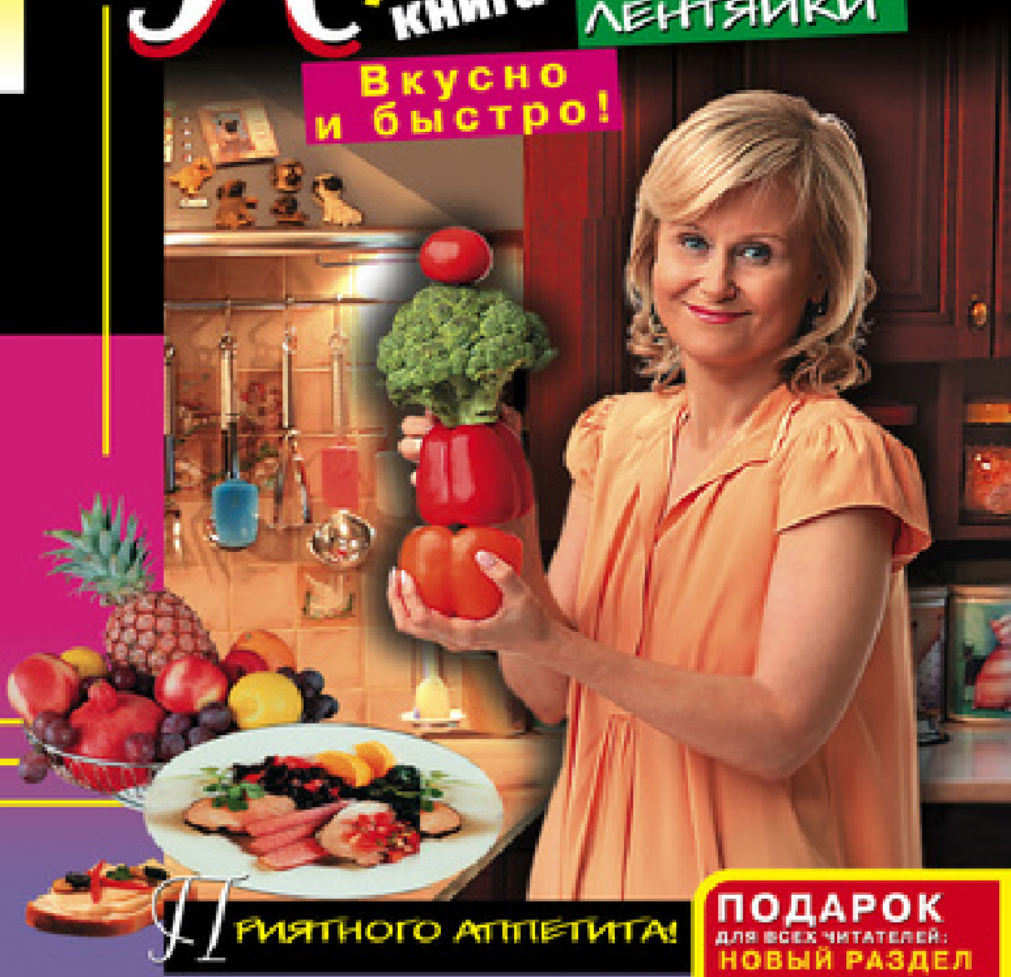
Дарья Донцова

Кулинарная книга лентяйки

Вкусно и быстро!



Приятного аппетита!

ПОДАРОК для всех читателей: НОВЫЙ РАЗДЕЛ «РЕЦЕПТЫ ЗА 5 МИНУТ»

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Дорогие читатели! Как вы уже, наверное, догадались, больше всего на свете я люблю писать детективы и… готовить. А из всех блюд я предпочитаю те, на которые не нужно тратить много времени. В этой книге я постаралась собрать для вас именно такие рецепты. Если у вас вдруг появилось свободное время, то потратьте его лучше на себя! В этом вам как раз сможет помочь «Кулинарная книга лентяйки. Вкусно и быстро!». Специально для этого издания я написала новый раздел «Рецепты за 5 минут!».

Приятного аппетита!

- Дарья Донцова
  - Вступление
  - Супы
    -
    - Бульон
    - Щи из кислой капусты
    - Рассольник
    - Суп-лапша
    - Суп овощной
    - Суп из фасоли
    - Суп-рагу
    - Зимний суп-рагу
    - Солянка рыбная
    - Грибной суп
    - Суп из свежих грибов
    - Окрошка
    - Суп молочный с клецками
    - Суп из молока и капусты
    - Суп из молока с помидорами
    - Суп холодный из смородины с манкой
    - Суп-пюре из яблок
    - Буайбес
  - Блюда из мяса и дичи
    -
    - Рулет
    - Тефтели
    - Бефстроганов
    - Свинина запеченная
    - Фаршированное свиное филе
    - Баранья ножка в фольге
    - Рагу из баранины

- Шашлык
- Почки по-русски
- Заливное из языка
- Печень в соусе
- Чахохбили из курицы
- Котлеты Пожарские
- Курица на банке
- Рулет из грудки
- Курица с овощами
- Курица с ананасами
- Филе индейки с овощами
- Утка или гусь по-парижски
- Кролик, фаршированный рисом

○ Овощи фаршированные

-
- Баклажаны чесночные
- Лук фаршированный
- Помидоры с начинкой из сыра

○ Блюда из рыбы

-
- Котлеты из рыбы
- Семга по-кипрски
- Рыба в горшочке
- Паэлья
- Селедочное масло

○ Соусы

-
- Соус красный
- Соус луковый острый
- Соус с хреном
- Соус сметанный
- Айоли
- Голштинский соус
- Бешамель-морнэ
- Грибной соус
- Соус из сухарей

○ Салаты

-
- Салат из крабовых палочек
- Салат из редьки и помидора
- Салат Цезарь
- Салат с цыпленком
- Салат с макаронами
- Арабский салат

- Салат из макарон по-датски
- Салат из рыбы
- Салат из ветчины
- Салат из сыра
- Салат из сельдерея и дичи
- Салат из риса
- Салат из груши с творожной массой
- Фруктовый салат

○ Каши

-
- Гречневая каша из поджаренной крупы
- Гречневая каша с ливером
- Пшенная каша с тыквой
- Каша из дробленой пшеничной крупы
- Каша из цельной пшеничной крупы
- Перловая каша с маслом
- Рисовая каша с маслом
- Рисовая каша
- Манная каша
- Каша из дробленой овсяной крупы
- Ячневая или овсяная каша

○ Запеканки, суфле и биточки

-
- Запеканка из макарон с мясом
- Запеканка творожная
- Запеканка из манки с фруктами
- Запеканка с грибами и ветчиной
- Запеканка из макарон с луком и сыром
- Запеканка перед зарплатой
- Суфле из шампиньонов
- Запеканка пшенная, рисовая, ячневая или овсяная
- Гречневая запеканка со свежими грибами
- Биточки рисовые
- Биточки пшенные
- Биточки из гречневой крупы

○ Блюда из яиц

-
- Омлет
- Омлет с зеленым луком
- Омлет с помидорами и сыром
- Омлет по-болгарски
- Яичница-глазунья со сметаной
- Яичница-глазунья с салом и луком

- Яйца «в шапке»
- «Гнездышки» с яичницей-глазуньей
- Взбитая яичница

- Блюда из творога
  -
  - Творожники ванильные
  - Сырники обыкновенные
  - Сырники сладкие с изюмом
  - Сырники
  - Творожная шарлотка
  - Творожные пирожные
  - Творожная масса с орехами или сладким миндалем
  - Творожная масса шоколадная
  - Пасха сладкая
  - Пасха с шоколадом
  - Пасха заварная
- Тесто и изделия из него
  -
  - Пироги, торты, пирожные, кексы
    - Пирог с яблоками
    - Пирог с черникой
    - Шарлотка
    - Ушастики
    - Трубочки мармеладные
    - Пирог слоеный
    - Тесто на соде и сметане
    - Трубочки с орехами
    - Сочники
    - Крендели с корицей
    - Шалаш
    - Крем из сгущенки и сливочного масла
    - Чайный крем
    - Какао-крем
    - Апельсинный крем
    - Яблочный крем
    - Рулет из сгущенного молока
    - Торт из зефира
    - Печенье из сыра
    - Каравай
    - Кекс из полуфабриката
    - Кекс лимонный
    - Кекс простой
    - Кекс «снежинка»

- Творожные пончики
- Пирог с яблоками
- Торт «Наполеон»
- Печенье с орехами
- Торт «Киевский»
- Торт «Мишка»
- Печенье на кефире
- Печенье песочное на сметане
- Прянички
- Коржики
- Маковки на патоке
- Как замесить тесто

- Начинки для пирогов
  - Начинка из вязиги с рисом
  - Начинка из печенки с гречневой кашей
  - Начинка из рыбы
  - Начинка из грибов
  - Начинка из квашеной капусты
  - Начинка из моркови
  - Начинка из зеленого лука с яйцами
- Блины, оладьи, блинчики
  - Блины из каши (пшенной или ячневой)
  - Блины с кабачками или тыквой
  - Оладьи с яблоками
  - Блинчики
  - Блинчики
  - Блинчики с яблоками
  - Блинчики с нежным творожным кремом
  - Пражские блинчики
  - Блинчики, запеченные с творогом
  - Блинчики с джемом
  - Кулич майский
- Пицца
  - Тесто для пиццы песочное
  - Тесто для пиццы пресное
  - Начинка с сельдью
  - Начинка из рыбы и помидоров
- Пельмени
  - Тесто для пельменей
  - Фарш
  - Тесто для вареников

- Напитки
  -
  - Яичный коктейль «Мокко» горячий

- Лимонный боул
- Красты
  -
  - Ликер-краст
- Коктейль «Манхэттен»
- Коктейль «Восточная Индия»
- Коктейль ванильный
- Крюшон с клубникой (Майское вино)
- Крюшон из ананаса
- Коктейль шоколадный
- Коктейль «Шип»
- Шипучий лимонный чай
- Холодный пунш
- Пунш из шампанского
- Пунш из апельсинов
- Напиток сливочный с ликером
- Напиток сливочный с апельсИновым соком
- Напиток сливочный апельсинно-лимонный с мороженым
- Черешневый коктейль
- Яблочный коктейль с ананасом
- Фруктовый коктейль
- Лимонный коктейль
- Апельсиновый коктейль
- Шоколадный коктейль
- Коктейль «Флорида»
- Мокко-коктейль
- Ванильный коктейль с медом
- Чайный коктейль
- Овощной коктейль
- Сельдерейный коктейль
- Клубничный коктейль со сливочным кремом
- Яичный коктейль с морковным соком
- Горячий молочный коктейль с яйцами
- Клубничный коктейль с яйцами
- Клубничный напиток из йогурта
- Апельсиновое молоко из йогурта
- Квасы и морсы
- Квас домашний
- Квас из смородины
- Квас рябиновый
- Квас яблочный
- Квас свекольный
- Морс клюквенный

- Морс вишневый
- Морс яблочный
- Сбитень русский
- Сбитень московский
- Компот из сушеных фруктов и ягод
- Кофе и чай
- Кофе без варки
- Кофе с молоком
- Кофе со взбитыми сливками

○ Экзотические блюда

-
- Фаршированные огурцы
- Рыба в тесте из пива
- Шницель из сыра
- Закуска из мяса и селедки
- Сыр с яблоками
- Рыба с шоколадом
- Желе из огурцов и ананаса
- Жареный ананас
- Жареные абрикосы
- Жареные яблоки с ванильным кремом
- Ванильный крем

○ Рецепты за 5 минут

-
- Корзиночки из яиц
- Колечки с капустой
- «Пьяный сыр»
- «Помидоры на рыбалке»
- «Толстые лимоны»
- «Тропические секреты»
- «Веселая цыпа»
- «Неслыханная щедрость»
- «Креветка в лесу»
- Экзотические колечки
- «Разноцветные камушки»
- «Флотилия из сыра»
- «Океан без флотилии»
- «Весенняя радость»
- Быстрые клецки
- Крабовые котлетки
- Оладушки «цып-цып»
- «Курица в пальто»
- «Окунь с шампанским»
- «Шоколадная акула»

        - «Наполеон»
        - «Блестящая рыбка»
        - Запеканка «Макароны на рыбалке»
        - «Язык проглотишь»
        - «Боровик в вафлях»
        - Фальшивые хачапури
        - Кекс «Оранжевая мечта»
        - «Радость зайки»
        - «Фасолинка»
        - «Айсберг»
        - «Эскимо»
        - «Солнышко в сарафане»
    - Полезные советы
        -
    - Собачьи рецепты
        -
        - Каша для собак
    - Заключение
- notes
    - 1

Дарья Донцова
Кулинарная книга лентяйки. Вкусно и быстро!

Вступление

Все мои подруги рано вышли замуж. Уж не знаю, почему так получилось, но к последнему курсу института и Маша, и Катя, и Лена имели семью. Я тоже обзавелась супругом и в девятнадцать родила сына, правда, потом осталась матерью-одиночкой, но это другая история, важно, что у меня был малыш, которого следовало кормить завтраком, обедом и ужином.

Получив диплом, я устроилась на работу и поняла: быть хорошей хозяйкой и замечательной журналисткой никак не получается. Планерка на службе начиналась в восемь пятнадцать, из дома нужно было выехать за час, вставать приходилось в шесть. Возвращалась я около семи, забирала сына из садика, мы ждали автобус, который, как назло, никогда не приходил по расписанию и останавливался примерно в полукилометре от дома. Короче, в родной квартире я оказывалась в девять. И начиналось: стирка, готовка, уборка…

С продуктами в те времена было трудно, ни о каких готовых салатах или полуфабрикатах речи не шло. В Москве, правда были кулинарии, открытые при некоторых ресторанах, одна, как сейчас помню, располагалась на Старом Арбате, и там продавались очень вкусные куриные шницели и восхитительная «слоенка»: сыр, ветчина, зелень, облитые желе. И котлетки, и, как говорил Аркаша, «дрожалка» были очень вкусными. Но цена! Я не могла себе позволить эти деликатесы, ну разве что на праздник. А в магазинах, особенно вечером, прилавки зияли пустотой. Ситуация с едой не была столь трагичной, как в 90-м году, когда исчезло абсолютно все, но за докторской колбасой, вологодским маслом, индийским растворимым кофе и апельсинами приходилось охотиться. И это «сафари» отнимало все свободное время.

Довольно скоро я поняла, что надо выработать некий порядок, иначе сойдешь с ума над тазиком со стиркой. Нет ведь никакой необходимости каждый день превращать грязные носки в чистые. И я составила расписание. В понедельник – работаю стиральной машиной, во вторник глажу кучу белья, в среду закупаю продукты на неделю. В четверг занимаюсь всякой ерундой: штопаю носки, отдаю вещи в химчистку, в пятницу убираю квартиру, а субботу и воскресенье мы с Кешей отдыхаем, ходим в гости, зоопарк, кино, театр.

Распорядок недели показался мне замечательным, но был в нем один изъян – готовка. Нельзя же в среду сварить суп на всю неделю? А сколько времени потребуется на приготовление борща,

если делать его так, как советовала единственная кулинарная книга тех лет? Вначале предстояло в течение как минимум двух часов варить кусок мяса, затем пассеровать по отдельности лук и морковь, шинковать свеклу, капусту, готовить томатную заправку… Начнешь вечером – только к утру управишься! Готовка превратилась для меня в гигантскую проблему. Ребенка хотелось побаловать, да и сама я с удовольствием ела домашнее печенье. Вот только спать мне хотелось постоянно, а еще стало возникать странное ощущение: я не живу. Хожу на работу, веду домашнее хозяйство, делаю с сыном уроки, вникаю в проблемы мужа, но когда я живу для себя? Не знаю, как бы развернулись события дальше, но один раз моя коллега Нелли принесла на работу удивительно вкусный бисквитный рулет с вареньем.

– Замечательная вещь, – уплетала я угощение, – небось полночи пекла?

Нелли засмеялась.

– Рулет готовится пять минут, а в духовке он стоит четверть часа.

Я разинула рот:

– Так не бывает!

Нелли пожала плечами:

– Одно яйцо, один стакан муки, одна банка сгущенки, сода на кончике ножа. Все смешивается, выливается на противень, смазанный любым жиром. Печется до светло-коричневой корочки.

– И желтки не надо растирать с сахаром? – поразилась я.

– Нет, – пожала плечами Нелли.

– А белки не взбиваются в крепкую пену?

– Зачем? И так все получается, без мороки, – спокойно пояснила Нелли, – съешь еще кусочек.

– Много ты знаешь таких рецептов? – накинулась я на нее.

Нелли принялась загибать пальцы:

– Фальшивое слоеное тесто, суп без мяса, картошка в банке.

– Поделишься своими секретами?

– Записывай, – кивнула Нелли.

Я купила за сорок восемь копеек самую обычную, «общую» тетрадь в сером картонном переплете и аккуратно записала в ней все советы Нелли. Впервые в жизни мне в голову пришла крайне простая мысль: готовить нужно быстро, быстро не значит плохо, «быстро» не синоним «невкусно».

Вот так я начала собирать рецепты блюд, на приготовление которых уходит минимум времени. Оказалось, что все мои подруги умеют делать нечто мгновенное и очень вкусное. В процессе поиска «быстроблюд» я очень полюбила готовить. Если жарите мясо на сковороде, то вам трудно отойти от плиты и

заняться другим делом, котлеты надо переворачивать, следить, чтобы они не подгорели. Да и сам процесс приготовления фарша займет много времени. Но ведь можно поступить иначе! Возьмем кусок мякоти, посыплем солью, перцем, мелко нарезанным чесноком, завернем его в несколько слоев фольги и сунем в духовку. Все. Вы провели у кухонного стола пять минут. Вот в духовке мясо будет томиться полтора часа, но у хозяйки нет никакой необходимости участвовать в этом процессе, смело отправляйтесь гладить или лежите у телевизора!

Суп хорош и без мяса, на овощном бульоне он получается очень вкусным, для многих пирогов не требуется дрожжевое тесто, а слоеное бывает «фальшивым» и делается в мгновение ока. Если свеклу не резать кружочками, а натереть, борщ приобретет изумительный цвет и сварится на порядок быстрее, в чугунной кастрюле получается изумительно все: вскипятите воду, засыпьте крупу, дайте содержимому вскипеть и выключайте огонь, каша сама дойдет до нужной консистенции… Я теперь знаю большое количество уловок, позволяющих готовить со скоростью звука, и с огромной радостью поделюсь с вами своими секретами. Моя тетрадочка превратилась в толстый фолиант. Умение готовить быстро не исключает возможности делать что-то трудоемкое. Если у меня есть свободное время, я с удовольствием пеку для семьи вафли, два часа не отхожу от кастрюли с жирным тестом или делаю фаршированного кролика. Но если даже не остается ни минуты, я достаю свою тетрадку, на обложке которой много лет назад написала «Вкусно и быстро!».

Супы

Говорят, что настоящая семья начинается с супа. Не знаю, справедливо ли данное высказывание, но у нас дома существует четкое разделение: мужская часть семьи обожает щи и борщ, женская даже близко к ним не подходит. Независимо от того, любите вы сами всякие солянки и бульоны или терпеть их не можете, при наличии семьи вам придется научиться варить суп, скорей всего супруг запросит первое, да и детям оно полезно. Но сначала несколько простых советов для тех, кто не умеет варить первое.

Суп можно варить на мясном, рыбном, грибном бульоне. А можно сделать его вегетарианским, молочным или фруктовым.

Мясной бульон будет крепким и прозрачным, если после того, как он закипит, вы снимете пену и сделаете маленький огонь. В противном случае бульон приобретет неприятный вкус. Имейте в виду, что мясной бульон солят где-то спустя час после закипания, гороховый и фасолевый суп, когда разварятся бобовые, рыбный суп – в самом начале, грибной, наоборот, – в конце. Если вы по случайности пересолили бульон, не расстраивайтесь, только ни в коем случае не добавляйте воду, испортите еду. Лучше опустить туда две-три сырые картофелины и прокипятить их. Бывает так, что не снятая вовремя пена опускается на дно. Вот тогда возьмите пару ложек холодной воды или бросьте в кастрюлю несколько кубиков льда. Пена тут же поднимется на поверхность, и вы ее очень ловко снимете. Помните о том, что если картофель положить в суп после соленых огурцов и щавеля, то корнеплоды останутся твердыми. Я не знаю, отчего такое происходит, но оно случается всегда. Из готового супа надо обязательно вынуть лавровый лист. Все кулинарные книги рекомендуют капусту класть в самом начале, аргументируя это тем, что листья долго варятся. Но по моему опыту это лучше делать, наоборот, в самом конце, потому что, если следовать правилам, в вашем супе будет плавать нечто, напоминающее старую тряпку. И еще одно, пожалуйста, не пользуйтесь древними кастрюлями из алюминия, даже если они передаются в вашей семье из поколения в поколение. Сейчас стало известно, что они опасны для здоровья, в особенности нехорошо, если вы оставляете в них еду на хранение. Также не следует брать посуду, если у нее на внутренней поверхности отбита эмаль. Ничего, кроме вреда, супчик из такой «тары» не принесет. И последнее, приводимые ниже рецепты рассчитаны на три, четыре обычные тарелки.

Бульон

Мясо любое, лучше говядина, 500 г, холодной воды 2,5 литра.

Положите мясо в глубокую кастрюлю, залейте водой и поставьте на плиту. Когда появится пена, снимите и доваривайте на маленьком огне. Меня ставит в тупик фраза, приводимая во многих книгах: «доведите до готовности». А как ее определить, готовность эту? В случае мяса очень просто. Если вилка свободно входит в мякоть, то говядина готова. Не забудьте посолить.

Итак, это основа, из которой может получиться много вкусного.

Еще совет, как выбирать мясо. Имейте в виду, если мякоть темно-красного цвета, она старая, но из нее может получиться наваристый суп. Светлое мясо молодое, бульон из него выйдет диетический, слабый. Лучшие куски для супа с косточкой и небольшим количеством жира. Вот жир должен быть светлым, если он интенсивно желтый, ваш суп может приобрести неприятный вкус и запах. Бульон можно сварить из любого, самого недорогого куска, рульки, голяшки, поверьте, он будет так же вкусен, как и из грудинки.

Щи из кислой капусты

Идеальный вариант для тех, кто готовит первое на три-четыре дня. Щи из кислой капусты делаются только вкуснее на следующие сутки после приготовления. Сразу хочу предостеречь тех читательниц, которые сейчас брезгливо наморщили нос: фу, знаем, знаем, именно этим «деликатесом» порой пахнет в подъездах. Дорогие мои, испортить можно любое блюдо, если делать его из плохих продуктов.

Одна из моих соседок пребывает в счастливой уверенности, что подобные щи следует варить из испорченной капусты. Ну не пропадать же добру! Очень неправильная позиция. Капуста для кислых щей должна быть хорошего качества, без неприятного запаха.

Вам понадобится: мясной бульон, 300 г квашеной капусты, 1 луковичка, 1 морковь, 2–3 картофелины, томат-паста, лавровый лист и перец горошком.

Если пойдете за капустой на рынок, не покупайте сладкую, такую, которую приготовили с яблоками или клюквой. Возьмите покислей, самую обычную, без «наворотов». Только не говорите торговке: «Мне для щей».

Вам мигом подкинут нечто жуткое, перекисшее и вонючее. И еще одно: пробуя капусту, всегда потом просите, чтобы вам взвесили прямо из того ведра, откуда «снимали пробу». Не поддавайтесь на уверения продавщицы:

– В бочке она такая же!

Нет, требуйте с витрины. Если отказывают, идите к другой торговке. Вкус кислых щей целиком и полностью зависит от капусты, а на рынке действует закон «не обманешь – не продашь». Именно поэтому советую, если приобретаете капусту возле метро, уже расфасованную, пробуйте из мешочка, который намереваетесь взять, а не из заботливо поставленного блюдечка.

В готовый мясной бульон кладем порезанную капусту и добавляем овощи с томат-пастой. После закипания варим примерно минут пятнадцать на небольшом огне, в конце добавляем приправы. Если капуста выбрана правильно, получите восхитительные щи. Кстати, эти щи можно сварить и на бульоне из свинины. Такой суп получится жирным, но кислая капуста придаст ему особый вкус.

Щи можно сварить и из свежей капусты. Набор продуктов тот же, что и в предыдущем рецепте, только вместо квашеного вилка

возьмите обычный, лучше белого, а не зеленого цвета, и положите нарезанные листья в конце готовки, тогда сохранится вкус капусты.

Если опустить в мясной бульон соленые огурцы, получится рассольник. Огурчики надо брать обязательно соленые, не маринованные, не мятые, не уродливые, не мягкие. Если уж решили приготовить вкусное блюдо, то купите хорошие продукты, не экономьте два рубля на огурцах, а то получите непонятно что, а не рассольник. Вообще, на мой взгляд, экономия должна быть разумной, естественно, большинство из нас пытается потратить меньше денег и получить больше продуктов, я сама брожу в магазинах между прилавками, выискивая ценники со словами «сегодня скидка».

Проведя довольно долгое время во Франции, могу сказать вам, что экономные парижанки абсолютно не стесняются носиться по распродажам, а потом хвастаться перед подругой дешевой покупкой. Да и маленьких детей они охотно одевают в «Тати». Это у нас сей магазин считается почти что бутиком, а во Франции он более чем дешевая точка, нечто вроде нашей «Копейки». Впрочем, справедливости ради следует сказать, что порой в «Тати» попадаются и не такие уж плохие вещи. Но большинство француженок не станет покупать там себе шмотки, а вот сыну или дочке приобретут с огромным удовольствием.

– Смотри, какие брючки, – ликует моя соседка по лестничной клетке Сюзетта, – за шесть франков достались. Дороговато, конечно, ну да ладно. Ах, дети так быстро растут!

Для вашего сведения: шесть франков – это примерно один доллар, а Сюзетта вполне обеспечена, но тратить лишние деньги она вовсе не собирается.

Кстати, когда к Машке приходят ее подружки-француженки, они мигом, хихикая, стягивают в прихожей колготки, объясняя мне:

– О-ля-ля, мадам, чулки такие дорогие, а рвутся мигом.

При этом учтите, что у одной из них отец адвокат, у другой мать – хозяйка косметической клиники, а третья вообще ездит на машине с шофером. Кстати, под брюки мои подруги-парижанки не постесняются нацепить «поехавшие» колготки, если, конечно, не идут на свидание.

Французы очень экономны, расчетливы, я бы даже сказала, скуповаты. В большинстве семей имеется заветная тетрадочка, куда записываются расходы. Хозяйки скрупулезно подсчитывают все, пытаясь выгадать, но есть статья, на которой экономить не станут, – это продукты. Только не надо думать, что они едят ежедневно безумно дорогое фуа-гра (паштет из гусиной печени)

или грибы-трюфели. Нет, конечно, обычное меню простое, но вот качество продуктов отменное. Ни одна француженка не приобретет для своей семьи просроченный йогурт или помятые фрукты. Ведь можно заболеть, а это ужасно: врачи, больница… Потеряешь больше денег, чем сэкономил на несвежем твороге.

Именно поэтому я перестала ходить на оптовые рынки и покупать продукты на лотке у метро. Во-первых, там, как правило, врут весы граммов на двадцать, во-вторых, частенько подсовывают несвежий товар, в-третьих, продавцы не соблюдают правила хранения продуктов, открытые коробки с печеньем стоят на асфальте, и в них попадают пыль и грязь, в-четвертых, продавцы берут продукты прямо рукой, без перчаток. А у меня совсем нет уверенности в том, что девушки здоровы. Ладно, согласна, СПИД воздушно-капельным путем не передается, но есть полно других инфекций, гепатит, к примеру. Приняв все это во внимание, я стала ходить только в супермаркет и с удивлением обнаружила, что трачу меньше денег.

Дорогие мои, уверенность в том, что оптушка дешевле магазина, – это миф. Согласна, когда в нашей стране только начиналось продуктовое изобилие, был период, когда рынки выгодно отличались по ценам от магазинов, но сейчас этого нет. Супермаркеты предоставляют дисконтные карты, скидки, бонусы постоянным покупателям и хоть как-то стараются следить за качеством продаваемых продуктов. Вполне вероятно, что около вашего дома есть магазин, куда вы не заглядываете, заранее боясь цен. Зайдите, проявите любопытство.

Но за огурцами для рассольника придется бежать на рынок. Впрочем, если вы насолили их на зиму сами, возьмите из запасов. Классический рассольник варят не на говяжьем бульоне, его готовят с почками. К сожалению, не все любят этот продукт, но для тех, кому он нравится, сообщаю рецепт.

Рассольник

500 г свежих говяжьих почек (свиные не берите), 2 соленых огурца, 1 луковица, 1 штука лука-порея, 3–4 картофелины, 1 морковка.

С почек снять пленку, разрезать на две-три части, тщательно вымыть, замочить, оставить на час, потом воду слить, налить новую, вскипятить, слить, снова наполнить кастрюлю и варить примерно час, потом добавить овощи, соленые огурцы и держать на плите еще около десяти-пятнадцати минут. Для того чтобы ваш суп стал более острым, в самом конце варки добавьте рассол. Вопрос с солью и томат-пастой решайте по вкусу.

Суп-лапша

Состав: куриный бульон, 1 морковка, репчатый лук – 2 головки, лапша.

Кстати, если хотите, чтобы ваш супчик приобрел приятный золотистый цвет, не снимайте шелуху с лука до конца, оставьте последний слой и смело кладите головки в кастрюлю «одетыми». А когда суп закипит, бросьте в него горсточку лапши. Количество макаронных изделий зависит от того, какой густоты похлебку вы желаете получить.

Из курицы можно сварить щи и рассольник. Рецепты этих блюд приведены выше, только вместо мясного бульона следует взять куриный.

Особняком в нашем меню стоят вегетарианские супы. Я стала их варить тогда, когда доктор строго-настрого запретил мужу есть что-либо, приготовленное на мясном отваре. Сами знаете, как мужчины любят себя ограничивать. Одно слово «диета» приводит их в ужас. Мужская часть моей семьи готова умереть, только испытывая чувство сытости. Никакие аргументы типа: «ты себя убиваешь, поедая рассольник» – не действуют. Как правило, следует лишь один ответ:

– Ну мне же хочется!

Поэтому я великолепно понимаю, с какими трудностями сталкиваются хозяйки, вынужденные готовить диетические блюда. Однако при определенной сноровке и хитрости вегетарианский суп окажется вкусней мясного. Итак, первый рецепт.

Суп овощной

Его секрет в большом количестве составляющих.

Вам понадобится: 1 морковка, 1 головка репчатого лука, 2 картошки, 100 г свежей капусты и примерно столько цветной, половинка сладкого болгарского перца, лук-порей, 2 ложки консервированного зеленого горошка, 1 помидор, корень петрушки.

Сначала доведите до кипения 2 литра воды. Потом быстренько кладите в кипяток порезанные овощи, кроме зеленого горошка, его следует добавить тогда, когда все уже почти сварилось, и надо обязательно подлить жидкости из банки, в которой он лежал. А теперь переходим к маленьким хитростям. Когда овощи начинают вскипать, бросьте в кастрюльку 1 кусочек сахара и 50 г сливочного масла. Только не заменяйте его маргарином. Когда суп сварится, а он готовится очень быстро, подайте его со сметаной.

Точно так же можно приготовить и щи, только к овощам придется добавить свеклу и томат-пасту.

Суп из фасоли

Надо взять фасоль, примерно стакан. Еще потребуется 2 картофелины, 1 морковка, 1 головка репчатого лука и зелень.

Считается, что лучше делать первое блюдо из бобовых белого цвета, тогда суп получится светлым. Но у меня дома любят, чтобы он был из темной фасоли. Если станете варить из такой, будьте готовы к тому, что получится темно-коричневый бульон. Сначала замачиваем фасоль в холодной воде. Обычно кулинарные книги рекомендуют делать это на ночь, но хватит и часа. Затем эту воду выливаете, добавляете другую и ставите на огонь. Когда фасоль будет почти готова, положите нарезанные овощи, примерно 50 г сливочного масла, кусочек рафинада и перец горошком. Я не говорю каждый раз о том, что пищу следует солить по вашему вкусу. Подавать фасолевый суп лучше со сметаной.

Суп-рагу

Сначала о посуде, в которой его следует готовить. Я очень рекомендую всем купить чугунные емкости. Не тефлоновые, не стальные или эмалированные, хотя такие кастрюли, безусловно, тоже нужны. Приобретите, пожалуйста, такие непрезентабельные с виду горшочкообразные штуки, насколько я знаю, сверху они, как правило, бело-зеленые или красные, внутри покрыты эмалью, но сделаны из чугуна. Сейчас в магазинах по заоблачным ценам имеется французский и итальянский аналог. Но зачем отдавать бешеные деньги, когда можно получить товар в три раза дешевле? Кстати, наша посуда из чугуна лучше, она толще, и еда в ней получается вкусней.

Значит, так, берем эту самую кастрюлю, объемом два с половиной литра, и *наливаем на дно растительное масло. Потом мелко режем 2 луковицы, 1 большой кабачок, закрываем крышкой и ставим на маленький огонь. Пока лук с кабачком тушатся, крошим 3 больших красных болгарских перца, 4 помидора*.

Поднимаем крышку, видим, что лук с кабачком «осели», и подсыпаем перец с помидорами. Если все не влезло, не огорчайтесь. Подождите минут пять и снова поднимите крышку, место для остатков найдется. Затем берете по пучку кинзы и укропа, режете и тоже добавляете в кастрюлю, потом кладете туда *3 столовые ложки жирной, двадцатипроцентной сметаны,* все тщательно перемешиваете, плотно закрываете и оставляете тушиться на очень маленьком огне до готовности. Не забудьте посолить и, если хотите, поперчить. Когда суп-рагу поспел, выключите огонь и бросьте в содержимое *2 мелко нарезанных зубчика чеснока*. Есть блюдо можно горячим и холодным. Сами понимаете, что это летний рецепт, но есть и зимний вариант.

Зимний суп-рагу

Опять вынимаем чугунную кастрюлю и наливаем на дно растительное масло. *Режем 2 луковицы, 1 большую свеклу, 2 морковки, немного белокочанной капусты. Если средства позволяют покупать зимой помидоры, добавьте 3 штуки, потом опять же добавьте 3 столовые ложки жирной сметаны и зелень.* Если вы не положили сырые помидоры, то смешайте со сметаной 2 столовые ложки томат-пасты, воды не добавляйте ни в коем случае, овощи дадут сок, и вы получите густой, очень вкусный суп. Но готовится он только в чугунной кастрюльке, в остальных либо овощи не потушатся так, как надо, либо содержимое пригорит.

Солянка рыбная

На 500 г рыбы потребуется 4–5 соленых огурцов, 2 головки репчатого лука, 2 картошки, 1 морковка, маслины, оливки, каперсы, лимон.

Для солянки можно взять любую рыбу, но не костлявую. Сначала из головы и хвоста варите бульон. Потом опускаете в него мелко порезанные овощи, соленые огурцы, кусочки сырой рыбы из середины тушки, томат-пасту и варите 10–15 минут. В тарелки положите маслины, оливки, каперсы и кружочки лимона. Кое-кто любит добавить еще и сметану.

Следующий рецепт, который хочу предложить вашему вниманию, это:

Грибной суп

Сначала вариант для зимы.

Берете сухие грибы, тщательно моете, потом замачиваете и оставляете на час. Спустя отведенный срок ставите кастрюлю на огонь и варите грибы в той же воде минут двадцать. Затем добавляете нарезанные овощи: 1 головку репчатого лука, 3 картофелины, 1 морковку, горсточку вермишели и 30 г сливочного масла.

Еще через пятнадцать минут супчик можно есть, естественно, со сметаной.

Вместо сухих грибов очень удобно взять пакет замороженных или банку шампиньонов в собственном соку. В первом случае, высыпав грибы в воду, варите их 15 минут, во втором, используя консервированные, доводите их просто до кипения и сразу бросаете овощи. Кстати, рассол, в котором плавали грибы, можно вылить вместе с ними в суп, будет вкусней.

Летом, используя свежие грибы, следует поступить по-другому.

Во-первых, сразу хочу предостеречь: никогда не покупайте грибы, которые предлагают женщины на обочине шоссе. Даже если их собирали в девственном лесу, постояв у магистрали, грибочки впитали токсины. Если собираете подосиновики и подберезовики сами, никогда не берите подозрительные экземпляры. Лучше выбросить боровик, у которого почему-то розовая ножка, чем лежать потом в реанимации под капельницей. К сожалению, многие люди очень беспечны, за что потом и расплачиваются. Не поддавайтесь на уговоры деревенских типа:

– Чегой-то ты энтот грибок бросил? Бери, бери, имя ему козелок, мы завсегда такие кушаем, первая закусь под самогонку.

Не слушайте, отбрасывайте «козелок», «рыжуху», «зеленку» и прочие неизвестные вам «деликатесы», которые местное население не гнушается употреблять в пищу. Они едят, а вы даже не пробуйте. То, что аборигены преспокойно запивают самогоном, для вас может оказаться смертельным. Грибы, знаете ли, опасная вещь. Именно поэтому не рекомендую приобретать их возле метро у улыбчивых теток, трясущих связками.

– Возьми, милая, дешево отдам, тута одни белые, на поезд тороплюся, утром в три раза дороже отдавала.

Вы можете понять, глядя на сморщенные кусочки, чем они были при жизни: боровиком, подберезовиком или поганкой? Я нет. Не рискуйте своим здоровьем, вы же не хотите отправиться на тот свет лет на тридцать раньше, чем вам положено. Значит,

договорились, сами сходили в лес, собрали хорошо известные грибы и принесли домой или приобрели «лесное мясо» у проверенного человека. Рискуя показаться занудой, все же предостерегу вас. Имейте в виду, если целый месяц стояла засуха, а потом, после небольшого дождичка, из земли со страшной скоростью полезли белые и маслята, то скорей всего даже они стали ядовитыми. Если бы у меня не было подруги-врача, ни за что не стала бы так долго талдычить здесь об одном и том же, но факт остается фактом, летом очень большое количество людей попадает на больничные койки, отведав грибочков. Но рецепт первого тем не менее дам.

Суп из свежих грибов

Берем 300–400 г белых, подосиновиков или маслят, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковицу, 30 г сливочного масла.

Тщательно моем, потом чистим, снова моем.

Кстати, о мытье продуктов. Я не сказала об этом раньше, но хорошо, что вспомнила сейчас. Купите такой предмет, как щеточка для ногтей, и, взяв овощи: морковку, картошку и так далее, сначала обработайте их и только потом начинайте чистить. Зачем такая тщательность? Если ухватите грязную картофелину, сунете под воду и начнете скрести ножом, остатки земли с удобрениями сначала перейдут на ваши пальцы, а потом окажутся на очищенной картошке, и никаким способом вы их оттуда не удалите. Впрочем, вам будет казаться, что клубень совершенно чистый, наши глаза не способны различать микрочастицы. Иногда сваренный картофель, слегка остыв, вдруг покрывается противными темно-синими пятнами. Бедная хозяйка только качает головой, приговаривая: «Вот они, нитраты и пестициды».

Согласна, встречаются овощи с «добавками», но в большинстве случаев «боевую раскраску» корнеплоды получают из-за того, что вы перед очисткой не помыли их со щеткой. А теперь вернемся к супу.

Подготовленные грибы кладем в кастрюлю, заливаем водой и варим, снимая пену, минут тридцать. Лучше всего, когда они первый раз закипят, воду слить и налить новую. Потом добавить в кастрюлю порезанную картошку, головку репчатого лука, морковку. Можно добавить горсточку лапши и сливочного масла. В тарелки обязательно положите сметану и не забудьте посолить суп.

Все перечисленные выше супы можно есть как в холодное, так и в теплое время года, но рано или поздно даже в нашей стране наступает такой момент, когда термометр начинает показывать +30°. Правда, это случается у нас в апреле, а лето приходит холодное и дождливое. И еще я заметила весьма странную закономерность. В конце апреля и самых первых числах мая, как правило, стоит изумительная теплая погода. Люди радуются наступившему лету и спешат побросать в землю семена, но после Дня Победы небо затягивают свинцовые тучи, начинаются заморозки, иногда даже идет снег. Так и не взойдя, урожай гибнет на корню. Ситуация повторяется из года в год с удивительным постоянством. Очевидно, огородники чем-то прогневали небесные силы, и те решили отомстить, но все же

жара иногда приходит, и тогда очень хочется поесть суп под названием окрошка.

Я довольно часто бываю за границей и должна вам сказать: ни в одной стране мира вы не встретите этого кушанья по одной простой причине: квас делают только в России. А хорошая вкусная окрошка без него не получится никак. Впрочем, в последние годы и у нас встретить правильно приготовленный квас становится все трудней. Впрочем, если не лень, приготовить квас можно и самой, рецепты я даю в разделе «Напитки».

Иногда в продаже встречается уже готовое сусло. Как сделать из него квас, сообщается на этикетке, которая приклеена на банке.

Окрошка

Окрошка хороша тем, что в нее можно положить что угодно: *мясо, курицу, рыбу, вареную колбасу, практически любые овощи, яйца, зелень.* Еще в окрошку в обязательном порядке следует добавить *зелень петрушки, укропа, лука. Особый вкус придадут вашему супу нарезанные листья черемши, но только в том случае, если любите острое.*

Надо только соблюсти некоторые правила. Овощи и яйца должны быть отварными. Исключения составляют огурцы, редис, помидоры. Составляющие следует нарезать мелкими кусочками. Многие из моих подруг вместо мяса кладут в окрошку «Докторскую» колбасу. Именно «Докторскую», без вкраплений жира, потому что от «Любительской» или «Языковой» квас приобретает «сальный» вкус. Кое-кто любит добавить еще консервированную кукурузу или фасоль. Густая часть окрошки должна составить примерно два стакана на литр кваса. Впрочем, количество гущи зависит от вашего вкуса. Всю зелень надо мелко-мелко нарубить, посолить, слегка помять деревянной ложкой и только после этого положить в окрошку, можно добавить по вкусу горчицу. Если готовите это блюдо с рыбой, обязательно влейте в нее лимонный сок, по одной чайной ложке на литр кваса.

В жарких странах, например, на Арабском Востоке, существует свой вариант нашей окрошки. Густая часть там такая же, как в России, а вместо кваса используется лябан, продукт, схожий с кефиром. Сами понимаете, что в такое блюдо рыбу класть никак нельзя.

Подают окрошку холодной. Все овощи режут остывшими. Никогда не заливайте квасом теплые составляющие, получившееся блюдо будет невкусным.

После этого рецепта мы плавно переходим к молочным супам. Я не буду тут долго рассказывать вам о ценности такого продукта, как молоко. Есть люди, у которых один лишь вид поднимающейся пенки вызывает судороги, с другой стороны, не счесть и тех, кто обожает все, приготовленное на основе молока. Плохо только, когда антиподы сталкиваются в одной семье. Так получилось у нас, женская часть корчится при виде молочного супа, мужская радостно потирает руки. Впрочем, если у вас дома имеются дети детсадовского или младшего школьного возраста, без молочного супчика никак не обойтись.

Варят их на цельном или обезжиренном молоке, иногда добавляя воду. Конечно, приходится тщательно следить, чтобы молоко не пригорело, поэтому советую вам купить кастрюлю с

тефлоновым покрытием. Имейте в виду, она должна служить только для приготовления этого супа. Молоко очень легко впитывает запахи, и, если сначала сварить в кастрюльке рыбный бульон, а потом, вымыв ее, наполнить молоком, получите жуткую гадость. Так что ежели желаете есть вкусный суп, держите дома отдельную кастрюльку. Если вы принципиально против тефлонового или титанового покрытия, пользуйтесь самым обычным ковшиком, но будьте готовы к тому, что в эмалированной посуде молоко непременно пригорит, и суп ваш никому не будет нужен. Если вы все же упорны в своем желании никогда не брать в руки посуду с антипригарным покрытием, выберите, пожалуйста, такую, у которой максимально тонкое дно, и обязательно перед тем, как налить молоко, ополосните кастрюлю холодной водой.

Все крупы до варки моют, овощи чистят и измельчают, макаронные изделия сначала отваривают в воде, а потом бросают в молоко. Суп не следует долго кипятить.

Суп молочный с клецками

Надо взять ¾ стакана муки, 1 столовую ложку сливочного масла, 2 яйца, 4 ½ стакана молока, соль по вкусу.

Сливочное масло перемешиваете с желтками, белки взбиваете в пену, добавляете к ним муку, соль и желтки с маслом. Получается тесто, если оно жидкое, добавьте муки. Потом даете молоку закипеть, берете металлическую ложечку, к деревянной тесто прилипнет так, что не отодрать, опускаете ложку в горячее молоко, потом берете ею небольшие кусочки теста и кладете в кипящую жидкость. Когда все клецки окажутся в молоке, дайте ему покипеть пару минут, и вкусный супчик готов.

Суп из молока и капусты

Пусть вам не покажется диким подобное сочетание, попробуйте, это вкусно.

Берем 300 г капусты, можно белокочанной, а можно цветной, кому какая больше по вкусу, 2 морковки, 100 г репы, ¼ луковицы, 10 г сухих грибов, 3 столовые ложки сливочного масла, 5 стаканов воды, 1 ½ стакана молока, 1 столовую ложку сметаны, соль по вкусу.

Капусту, овощи, грибы мелко нарезать, положить в кастрюлю, налить воду и кипятить до готовности. Туда же положить и сливочное масло. Затем посолить по вкусу, добавить молоко и дать закипеть. Готовый суп можно заправить сметаной.

Суп из молока с помидорами

Если вас не испугал предыдущий рецепт, тогда сделайте суп из молока с помидорами.

Вам потребуется: 3 моркови, 200 г репы, 1 луковица, 2 помидора, 1 десертная ложка манной крупы, 3 стакана воды, ½ стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла и соль по вкусу.

Морковь, репу, луковицу, помидоры нарезать, залить водой и варить 10 минут. Затем осторожно, постоянно помешивая, всыпать манку, сливочное масло и дать покипеть еще столько же. Потом добавить молоко, соль по вкусу и подержать суп еще немного на плите.

Суп холодный из смородины с манкой

200–250 г черной смородины, красная и белая не подойдет, 2 столовые ложки манной крупы, 1 стакан молока.

Смородину помыть, размять толкушкой, добавить 1 литр воды, кипятить в течение пяти минут, потом процедить и охладить. Отдельно приготовить на молоке манную кашу, вылить в смоченную холодной водой тарелку и дать застыть. Затем кашу нарезать кубиками, разложить по тарелкам и залить отваром из смородины.

Суп-пюре из яблок

1,5 кг яблок, желательно кислых, лучше всего подойдет антоновка, помыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить 2 литрами воды, добавить цедру 1 лимона, немного корицы, 100 г мякиша белого хлеба без корки и варить десять-пятнадцать минут. Потом всю массу протереть сквозь сито или размять толкушкой, обязательно деревянной, добавить сок того лимона, с которого резали цедру, ½ стакана сахара. Отдельно отварить ½ стакана риса, промыть, разложить по тарелкам и залить пюре из яблок.

Есть один суп, который, как утверждают французы, можно поесть только в стране мушкетеров. Это буйабес! Его родина – побережье вблизи Марселя, и только там лакомство готовят по всем правилам. Все прочее, уверяют марсельцы, жалкая имитация. Еще они обязательно говорят, что буайбес известен с древних времен, еще богиня Венера кормила им Вулкана.

Буайбес

Вам понадобится: 2 кг свежей рыбы разных сортов: ерш, палтус, угорь, скумбрия и так далее, 6 столовых ложек растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, немного зеленого лука, 2 стебелька тимьяна, 5 стебельков петрушки, 2 лавровых листочка, 2 дольки чеснока, 1 стакан хорошего белого вина, небольшая сухая корочка апельсина, соль, перец.

Рыбу почистить, вымыть, отрезать плавники, головы, хвосты, мелкую рыбешку оставить целиком, крупную разделить на части, желательно удалить кости. Лук нарезать крупными кольцами и обжарить в растительном масле, потом в сковородку положить порубленные дольками помидоры, зеленый лук, петрушку, тимьян, лавровый лист, растолченный чеснок и корочку апельсина.

Все слегка потушить, переложить в кастрюлю, а затем добавить головы, хвосты и рыбу с плотным мясом, например, угорь и палтус. Посолить и залить водой так, чтобы вся рыба была покрыта.

Поставить на сильный огонь, чтобы бульон быстро закипел, и варить его семь-восемь минут. Потом опустить рыбу с более мягким мясом и готовить еще семь минут. Имейте в виду, буйабес не должен кипеть больше пятнадцати минут. Затем его следует снять с конфорки, влить белое вино, перемешать, крепко поперчить и поставить на очень-очень маленький огонь. Время нагрева – пять минут. Это, так сказать, основной рецепт, дальше начинаются варианты.

Парижская хозяйка перед подачей на стол процедит суп, положит в него ломтики поджаренного белого хлеба, посыплет зеленью, а рыбу принесет на отдельной тарелке. В Нормандии в это блюдо обязательно добавят орехи и заправят его не вином, а кальвадосом.[1] В Бретани вольют уксус.

Блюда из мяса и дичи

Сколько ни пишут о вредности говядины, баранины, свинины и примкнувшей к ней птицы, все равно без котлет, гуляша, стейка или попросту куска мяса – желудок россиянина будет пуст. Я не врач и поэтому не могу дать четкий ответ на вопрос: полезно ли есть бараний бок, свиную лопатку и вырезку. Я слышала много разных мнений по этому поводу и, если честно, сама мясо не ем, но лишь по одной причине: мне не нравится его вкус. Но остальных членов моей семьи одними овощами и кашами никак не накормишь, поэтому я совершенно спокойно вынимаю мясорубку и принимаюсь за дело.

Сначала несколько советов перед тем, как начать разговор о блюдах из мяса. Покупая мякоть, надавите на нее пальцем. Если мясо свежее, оно быстро восстановит прежнюю форму, но коли ямка наполнится большим количеством красной жидкости и останется вмятиной, советую насторожиться – под видом парной говядины вам подсовывают нечто размороженное. Жесткое мясо при варке и тушении станет мягче, если добавить в кастрюлю немного уксуса. Есть еще несколько хитрых приемов, которые помогут слегка исправить невкусное мясо. Можно замочить кусок в молоке на несколько часов, а можно натереть вечером со всех сторон сухой горчицей и оставить до утра, перед готовкой следует промыть в холодной воде. Мясо, порубленное мелкими кусочками, будет менее вкусным, чем то, которое варили неразрезанным. Когда жарите шницели или отбивные, обязательно удалите все жилки. При термической обработке они сворачиваются, и ваши котлетки станут бесформенными. Мясо с косточкой готовится быстрей, потому что кость – дополнительный проводник тепла.

С печенки легко снять пленку, если на минуту опустить ее в холодную воду. И еще, печень будет вкусней, если предварительно, часа на два, на три, замочить ее в молоке.

Рулет

Для этого блюда необходимо приготовить котлетную массу. Берем ½ кг мякоти говядины и пропускаем через мясорубку. Потом понадобится 1/3 батона, лучше черствого, белого хлеба. Срезаем корку, мякиш заливаем молоком так, чтобы он был прикрыт. Через пять минут отжимаем и тоже кладем в мясорубку. Туда же отправляем 1 большую луковицу. Затем массу солим, перчим и добавляем желток, без белка. В самом конце кладем 2 столовые ложки жирной, двадцатипроцентной сметаны и начинаем вымешивать, как тесто. Готовую котлетную массу нужно положить ровным слоем толщиной в два, два с половиной сантиметра на смоченную холодной водой салфетку из ткани. Затем разместить сверху начинку. Опять же *жареный лук, грибы, отварные яйца…* Некоторые любят делать это блюдо с макаронами, естественно, сваренными, картофельным пюре, рисом, кашей. Выбрав подходящую начинку, вы при помощи салфетки сворачиваете котлетную массу. Это самый трудный момент операции, он требует определенной ловкости и навыка. У меня пару раз рулет разваливался в клочья. Если такое произойдет и с вами, не расстраивайтесь, просто соберите развалюху руками и положите в сковородку, помажьте сверху сметаной и суньте в духовку, получится запеканка. Но, предположим, вам удалось «срулетить» фарш. Устройте его на противне швом вниз, помажьте сметаной и поставьте в духовку минут на двадцать-тридцать. Когда сверху получится румяная корочка, рулет готов.

Тефтели

Собственно говоря, это те же котлеты, только маленькие, размером с грецкий орех. Но готовят их обычно в подливке. Для них нужно приготовить ту же котлетную массу, что и в предыдущем рецепте.

Сначала тефтельки обжаривают в масле, потом на сковородку, в которой они готовились, кладут нарезанный репчатый лук, жарят, добавляют немного томат-пасты или пару штук свежих помидоров. После этого берут стакан воды или бульона, наливают в сковородку с луком и, прокипятив, заливают тефтели, добавляют перец горошком, лавровый лист и тушат десять минут.

Бефстроганов

Это говядина по-строгановски. Честно говоря, не знаю, правильно ли я ее готовлю, но делаю это блюдо так.

Примерно ½ кг мякоти мяса нарезаю кусочками толщиной в 0,5 см. Затем опять беру чугунную кастрюлю, наливаю растительное масло без запаха, кладу 2 мелко нарезанные головки лука, перемешанные с мясом. Теперь надо плотно закрыть крышку и сделать маленький огонь. Пока мясо тушится, следует приготовить подливку. Берем кусочек сливочного масла размером с крупный грецкий орех и распускаем его на сковородке, добавляем туда столовую ложку муки, перемешиваем. Под сковородкой должен гореть самый маленький огонь. Потом очень аккуратно, тоненькой струйкой лейте в смесь горячую воду, почти кипяток, все время помешивая подливку ложкой. Сначала содержимое сковородки будет очень густым, потом станет жиже. Как только оно достигнет консистенции хорошего йогурта, добавьте туда две столовые ложки жирной, двадцатипроцентной сметаны и выключайте огонь. Можно капнуть лимонного сока, не забудьте посолить, вот перец тут ни к чему. Подливку вылейте в готовое мясо, перемешайте и дайте содержимому прокипеть в чугунной кастрюле минут пять.

Свинина запеченная

Сразу хочу предупредить, лучше брать большой кусок, 1 кг, не меньше, а 1 ½ кг еще лучше. Не надо думать, что вам придется выбрасывать недоеденные остатки. Во-первых, в процессе готовки мяса станет меньше. Имейте в виду, засунете в духовку полтора килограмма, а выйдет меньше, не удивляйтесь и не налетайте на домашних с воплем:

– Кто слопал полусырое блюдо прямо из духовки?

А во-вторых, запеченная свинина в холодном виде невероятно вкусная вещь, скорей всего вы знаете ее под названием буженина.

Берем кусок мяса, окорок, шейку, еще хорошо подходит лопатка. Сначала как следует моем, скребем ножиком. Затем расчленяем на небольшие дольки головку чеснока, делаем в свинине крохотные дырочки и суем в них зубчики. Следующий этап потребует наличия соли и перца. Кстати, к свинине лучше подходит красный перец, только имейте в виду, что он бывает двух видов, жгучий и сладкий. Смотрите не перепутайте, если не хотите получить чрезмерно острое блюдо. Можно воспользоваться и другими специями. Здесь многое зависит от того, какие любят в вашей семье. В нашей, например, не переносят анис, но кое-кто из моих подружек посыпает им мясо. В продаже сейчас можно найти «Смесь для свинины», в ее состав входят мускатный орех, красный перец, майоран, лук, можжевельник, чеснок. Под тем или иным названием вы обязательно найдете приправы на прилавках.

На этом хлопоты по приготовлению свинины заканчиваются. Берете кусок фольги, длинный, и кладете его вдоль стола, потом отрываете еще один, такой же, и устраиваете поперек первого, у вас получается крест из фольги, в центр которого помещаете свинину и заворачиваете, очень аккуратно следя за тем, чтобы нигде не было дырок, иначе вытечет сок. Получив блестящий пакет, кладете его на противень – и в духовку на среднюю полку. Время готовки зависит от многих факторов, в частности от размеров куска. Килограмм мяса будет готовиться примерно полтора часа. По истечении шестидесяти минут вытаскиваете противень руками в варежках или нитяных перчатках, очень осторожно разворачиваете фольгу. Как только вы приподнимаете последний слой, наружу вырвется пар, смотрите не обожгитесь. Голыми руками эту процедуру проводить не следует. А фольгу надо ухитриться развернуть так, чтобы не разорвать, потому что, если выяснится, что мясо не готово, вам придется вновь отправлять его в духовку.

Если при втыкании в мясо ножа лезвие входит легко, а из

разреза вытекает прозрачный сок, блюдо можно подавать к столу. Тогда, развернув фольгу, суньте мясо минут на десять в духовку, чтобы получить румяную корочку. Если увидите розоватую или красную жидкость – аккуратно «укутайте» мясо в фольгу. Если все-таки разорвали «металлическую бумагу», отмотайте новый кусок и положите на него будущую буженину.

Кстати, о фольге. Ее лучше покупать российского производства под названием «Саянская». Советую вам это не из квасного патриотизма. Немецкая и французская фольга хуже, она тоньше и не так хорошо держит тепло.

Еще не советую готовить в духовке говядину, получится нечто, напоминающее тушенку. Вот телятина, почечная часть, выйдет изумительно, а еще хорошо запекается вырезка, как говяжья, так и свиная. Только следует помнить, что времени на приготовление вырезки требуется меньше. Вырезку очень хорошо просто пожарить. На это уйдет 10 мин.

Берете кусок говяжьей или свиной вырезки, отбиваете, посыпаете солью, специями и швыряете на хорошо разогретую сковородку. Говяжью вырезку можно есть с кровью, свиную же следует как следует прожарить.

Фаршированное свиное филе

Берете примерно 1 кг свинины, филейную часть, 1 яблоко, 50 г чернослива без косточек, 2 столовые ложки масла, ½ стакана сливок, 1 стакан воды, но лучше бульона, немного крахмала, соль.

Филе разрезать вдоль, отбить, положить на него чернослив и кусочки яблока. Подготовленное мясо скатать по длине куска в виде трубки и крепко обвязать ниткой. Получившийся рулет обжарить, затем посолить, добавить бульон и тушить до готовности. Крахмал развести в сливках и добавить в бульон, дать вскипеть, но не кипятить. Потом снять с рулета нитки и нарезать толстыми кусками.

Кроме свинины и говядины, имеется еще и баранина. Из этого мяса тоже получаются вкусные блюда, и самое простое из них:

Баранья ножка в фольге

Для приготовления этого деликатеса вам понадобится баранья нога. Ее следует вымыть, нафаршировать чесноком, морковкой, посолить, поперчить и тщательно завернуть в фольгу, так же, как свинину. Дальнейшую работу за вас сделает духовка. Когда баранина начнет готовиться, включите вытяжку, а еще лучше, распахните окно, потому что скорей всего пойдет чад.

Рагу из баранины

На ½ кг баранины примерно 800 г картофеля, по 1 штуке моркови, петрушка, 1 репа, 1 головка лука, столовая ложка растительного масла, немного томат-пасты, лука, 1 лавровый лист.

Баранину вместе с костью нарубить на кусочки, посолить, поперчить, слегка обжарить на сковородке, посыпать мукой, прожарить еще пару минут и сложить в чугунную кастрюлю. На сковородку, где жарилась баранина, налить немного воды, примерно ½ стакана, прокипятить и влить в кастрюльку, долить туда еще 450 миллилитров воды, добавить томат-пюре и тушить, закрыв крышкой, минут двадцать. Затем добавить к мясу картошку, морковь, лук, репу, перец, лавровый лист и довести до готовности. При подаче на стол обязательно посыпать рубленой зеленью. Таким же способом великолепно готовится телятина, курица, кролик. Состав овощей может меняться. Вместо репы хорошо взять сладкий перец.

Шашлык

Навряд ли найдется человек, который ни разу не сидел возле костра с шампуром в руке. Сколько людей – столько и способов приготовления шашлыка. Перед тем как начать писать эту книгу, я, собирая рецепты, обзвонила всех своих подруг и узнала, что шашлыки они делают из баранины, свинины, курицы, печени, ливера, рыбы…

Привести все рецепты в этой книге просто не представляется возможным, поэтому ограничусь одним, который очень хорошо знаю, потому что так делаю шашлык сама.

½ кг баранины, желательно, чтобы кусочки были с небольшим количеством жира, штук 6–8 головок репчатого лука, очень хорошо подходит красный, 1 кг помидоров, зелень, лимоны.

Баранину, лучше всего почечную или заднюю часть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, добавить 3 головки мелко нарезанного лука, сложить в посуду, только не металлическую, взять пару ложек слабого уксуса, лучше всего винного, белого, налить на мясо. Потом нарезать кружочками три лимона и положить их на мясо. Руками «утоптать» баранину так, чтобы пошел сок. Затем положить сверху груз и оставить на два-три часа.

Потом взять нарезанные крупными кусками помидоры и лук. Насадить мясо на шампуры, чередуя с овощами, и жарить на углях.

Как правило, шашлык готовят мужчины, и это один из редких случаев, когда существо противоположного пола удается приставить к готовке.

Почки по-русски

На ½ кг почек нужно 80 г картофеля, головка репчатого лука, 2 штуки моркови, 2 соленых огурца, 2 зубчика чеснока, столовая ложка муки, томат-паста, 2 столовые ложки растительного масла без запаха.

Почки, лучше всего говяжьи, тщательно вымыть в холодной проточной воде. Потом снять пленку и замочить опять же в холодной воде на пару часов. Потом слить эту жидкость, вновь наполнить кастрюлю и кипятить почки пять минут. Опять вылить воду, залить почки крутым кипятком и кипятить минут десять. Если просто помоете почки и сварите, то не избавитесь от не слишком приятного запаха, который присущ этому продукту. Отварные почки вынуть, промыть, обсушить, посыпать солью, перцем, обжарить на сковородке. Затем снова сложить в кастрюлю, залить водой, добавить томат-пасту и тушить минут десять. По истечении этого времени добавить нарезанный картофель, морковь, соленые огурцы и потушить еще минут пятнадцать.

Готовить это блюдо долго, но, если дотошно выполните все инструкции, получится очень вкусно.

Раз уж мы заговорили о субпродуктах, самое время вспомнить

Заливное из языка

Готовый язык очистить и нарезать ломтиками. Бульон процедить, взять 2 столовые ложки желатина, предварительно замоченного и разведенного водой, добавить в бульон, перемешать и поставить в холодное место. Когда блюдо остынет, поместить его в холодильник.

Печень в соусе

Берете 500 г телячьей или говяжьей печени, ½ кг лука.

Свиная будет горчить, нарезаете средними кусками, по 80—100 г, чистите от пленок, солите, посыпаете мукой и кладете на сковородку.

Имейте в виду, что печень очень хитрый продукт, который не терпит долгой термической обработки. Если передержать блюдо на огне, то оно вопреки всякой логике станет не мягче, а жестче.

Печенку обжариваете с двух сторон на сковородке, потом складываете в чугунную кастрюлю, заливаете сметанным соусом, все, как в рецепте «Бефстроганов», и ставите на маленькиц огонь минут на пятнадцать.

Заслуженной любовью у едоков всего мира пользуется курица. Блюда, которые можно приготовить из того, что не является ни птицей и ни мясом, перечислить просто невозможно, поэтому приведу здесь только самые свои любимые.

Чахохбили из курицы

Сразу оговорюсь, мы называем так это блюдо дома. Скорей всего, к настоящему чахохбили оно не имеет никакого отношения, но получается очень вкусно.

Берем курицу, подойдет как целая тушка, так и отдельно продаваемые части, окорочка, грудки, крылышки, спинки, короче говоря, кто что любит. Рубим мясо вместе с косточками на небольшие кусочки. Потом в чугунную кастрюлю наливаем на дно растительное масло без запаха. Следом вам понадобится на курицу весом 1,3 кг 4 крупные луковицы, 4 больших помидора, по 1 пучку укропа и кинзы, 2 столовые ложки муки, столько же ложек уксуса, лучше винного, томат-паста, 2 кубика куриного бульона, подойдет любой из продаваемых, 1 стакан кипятка.

Сначала растворяем кубики в кипятке, два на стакан, добавляем туда же томат-пасту, тщательно перемешиваем. Потом режем кольцами овощи и выкладываем на дно кастрюли немного лука и помидоры, сверху положим часть курицы, посолим, посыплем мукой и снова: лук, помидоры, бройлер, соль, мука… Последний слой должен состоять из овощей. Затем добавляем в подготовленный бульон уксус. Выливаем смесь в кастрюлю, плотно закрываем крышкой и ставим на маленький огонь. Примерно через полчаса блюдо готово. Тогда мелко режете зелень и бросаете в кастрюлю, после чего держите ее на огне еще минут десять. После того, как выключен огонь, добавляете кусочки чеснока.

Из куриного мяса получаются очень вкусные котлеты, которые называются пожарские.

Котлеты Пожарские

Возьмите примерно 1 килограмм курятины, лучше всего грудки, филе, но сойдут и окорочка, только их придется освободить от костей. Кстати, из последних, когда с них сняли мясо, можно сварить суп. Курятину пропускаете через мясорубку, добавляете 1 батон белого хлеба без корки, предварительно пропущенного через мясорубку, и 100 г разогретого сливочного масла. Массу солите, вымешиваете и формируете из нее котлетки. Каждую из них следует обвалять в панировочных сухарях. Потом котлеты надо обжарить в течение пяти минут до получения с обеих сторон румяной корочки, закрыть сковородку крышкой и оставить на очень маленьком огне минут на десять. Получите вкусное, абсолютно диетическое блюдо, пригодное и для детского питания.

У каждой хозяйки определенно есть свой рецепт приготовления курочки в духовке. Мои подруги делают ее в фольге, пакете, мажут сметаной, майонезом, горчицей, маслом… Но наиболее оригинальной мне показалась

Курица на банке

Готовится она от силы двадцать минут. Берем тушку весом около 1,2 кг, моем, вытираем полотенцем, солим, перчим, обмазываем майонезом или густой, двадцатипроцентной сметаной. Затем включаем в духовке сильный огонь, градусов 250. Берем литровую банку, наливаем туда воды, кладем лавровый лист, перец горошком, «сажаем» курицу на банку, ставим сооружение на сковородку и запихиваем его в духовку.

Банка должна быть только стеклянной. Не надо, прочитав эти строки, возмущенно восклицать:

– Она нас за идиоток держит, кто же сунет в духовку что-либо сделанное из пластика.

Должна вас разочаровать, кое-кому такие замечательные идеи приходят в голову. Один раз, придя домой, я обнаружила в квартире отвратительную вонь, а на кухне страшно злую, растрепанную Зайку.

– Вот, – гневно сказала она, указывая пальцем на помойное ведро, – все твои рецепты полнейшее идиотство. Я решила приготовить хваленую курицу на банке, и что вышло?

Я молча разглядывала полусырого цыпленка, посаженного на черную, расплавившуюся пластиковую емкость. Комментарии тут излишни. Поэтому не повторяйте чужих ошибок.

Очень быстро и легко готовится

Рулет из грудки

Вновь купите ½ кг куриного филе, без костей и кожи, отбейте, приготовьте две миски, с яйцом и панировкой, майонез.

Каждую грудку смажьте майонезом с одной стороны. Потом положите на него начинку, которая целиком и полностью зависит лишь от вашей фантазии. Это могут быть консервированные шампиньоны, тертый сыр, зеленый горошек, ветчина, соленые огурчики… Потом аккуратно сверните грудку трубочкой, обвяжите ниткой, обмакните в яйцо, обсыпьте сухарями и жарьте до готовности.

Напоследок два рецепта для тех, кто любит экзотические блюда.

Курица с овощами

Тушку вымыть, натереть солью и перцем. 3 столовые ложки сливочного масла растопить и обжарить в нем мелко нарезанную 1 головку репчатого лука, добавить 200 г консервированных шампиньонов, 2 столовые ложки воды и потушить. Потом этой смесью набиваем курицу, зашиваем, кладем в кастрюлю, подливаем немного воды и тушим.

Минут через пятнадцать кладем в кастрюлю 3 порезанные сырые картофелины, 2 стручка сладкого перца, ½ стакана белого вина и доводим до готовности, поливая периодически курицу сверху подливкой.

Курица с ананасами

250 г куриного отварного мяса, ломтики нарезанного ананаса, ½ столовой ложки нарубленной зелени, куриный бульон, 2 ложки крахмала, немного десертного вина, перец, соль.

Сначала надо приготовить маринад из смеси зелени с одной чайной ложкой крахмала, растительного масла, щепоткой соли и перца. Куриное мясо нарезать тонкими полосками и смешать с маринадом. Через час налить в сковородку растительное масло, обжарить в нем курицу, затем прибавить ананас. Потушить все под крышкой на маленьком огне. Затем взять оставшийся крахмал, ананасовый сок, смешать и влить в кипящий куриный бульон, добавить десертное вино и налить соус в курицу.

Должна заметить, что блюдо получается оригинальным, со специфическим, «восточным» вкусом, и оно совершенно не годится для того, чтобы угостить мужчину, если он, конечно, не китаец. Вот если ждете в гости подружку, смело доставайте данный рецепт, восторг гарантирован.

Ближайшая родственница курицы – индюшка, или, как правильно говорить, индейка.

Филе индейки с овощами

Берем ½ кг «мяса» и кладем в чугунную кастрюлю, на дне которой налито немного растительного масла без запаха. Воды не доливать. Пока индейка тушится, режем овощи, любые, по сезону. Летом: 2 головки репчатого лука, 2 помидора, 1 болгарский сладкий перец, репку, патиссон…

Зимой: все тот же лук, 2 морковки и консервированный зеленый горошек.

Затем перемешиваем индюшатину с овощами, закрываем крышкой и доводим до готовности.

Это блюдо очень вас выручит в случае, когда кому-нибудь из ваших домашних предписана диета, а он никак не желает отказаться от любимого мяса. Смело врите, ставя блюдо на стол.

– Вот, приготовила рагу из свинины.

В подавляющем большинстве случаев муж съедает индюшатину, пребывая в уверенности, что перед ним свиная вырезка.

Кстати, из индейки можно, как из курицы, сварить бульон, сделать котлеты и заливное.

Утка или гусь по-парижски

Надо взять тушку молодой птицы, пучок зелени (петрушка, укроп), 1 лавровый листик, 8 горошин черного перца, 1 головку репчатого лука, 2 гвоздики, 2 головки чеснока, по столовой ложке муки и сливочного масла, 3 желтка, три столовые ложки сливок, ½ лимона, 1 яйцо, панировочные сухари, соль и перец по вкусу.

Вымытого, выпотрошенного гуся отварить в слегка подсоленной воде, незадолго до готовности добавить чеснок, зелень, лавровый лист и луковицу, куда вставлена гвоздика. Готовую тушку обсушить, разделать на кусочки и обжарить в панировке до румяной корочки. Из масла и муки приготовить подливку, которую развести бульоном, в котором кипел гусь. (См. рецепт «Бефстроганов».) Добавить по 1 столовой ложке сливок, растертого чеснока и зелень. Соус снять с огня, прибавить желток. Готовый соус подают отдельно.

Кролик, фаршированный рисом

Сначала следует приготовить крупу. Берем один стакан длиннозерного риса, тщательно моем, ошпариваем кипятком и откидываем через сито. Затем наливаем на дно чугунной кастрюли побольше растительного масла без запаха, режем 2 головки репчатого лука, 3 помидора, перемешиваем с сырым рисом и кладем внутрь. Воды не доливать! Ставим посуду на очень маленький огонь, плотно закрываем крышкой. Изредка рис надо помешивать, чтобы не пригорел. В середине готовки следует добавить мелко нарезанную зелень: петрушку, укроп и обязательно кинзу.

Когда рис готов, берете кролика. Моете тщательно тушку, солите, набиваете брюшко поплотней рисом и зашиваете. Самого кролика обмазываете сметаной или майонезом, кладете на противень и отправляете в духовку. Блюдо готово, когда на нем появится румяная корочка, а при протыкании мяса ножом будет выделяться прозрачный сок.

Овощи фаршированные

Сейчас диетологи во всем мире пришли к выводу, что нет ничего полезнее овощей. Если раньше человеку, выздоравливающему после тяжелой болезни, советовали пить крепкий мясной или куриный бульон, то теперь считается, что нет ничего лучшего для недужного человека, чем рагу из овощей. Может, оно и так, не знаю. Я овощи очень люблю и могу есть их в сыром, отварном, жареном, запеченном и прочих видах. Но мою страсть разделяют отнюдь не все домашние. Ни дети, ни муж не желают лакомиться на ужин болгарским сладким перцем. Я, конечно, пытаюсь переубедить родных, объясняю им, что в стручке содержится множество полезных веществ для сердечно-сосудистой системы, а по содержанию витамина С этот овощ обошел цитрусовые. Но нет, никто не желает меня слушать, проигнорированы были и мои слова о невероятной пользе тыквы, вкупе с репой. А когда я завела рассказ о том, что употребление помидоров предохраняет от онкологии, Аркадий заявил:

– Это еще точно не доказано, и потом, если я съем разрекламированные тобой овощи, то через полчаса снова буду голодным.

Я призадумалась и поняла, что есть замечательный выход из создавшегося положения: фаршированные овощи. С одной стороны, они, ясное дело, так же полезны, а с другой, их можно наполнить и рисом, и мясом, и еще множеством самых разных, вкусных наполнителей.

Баклажаны чесночные

Синенькие разрезать на продольные половинки, опустить в холодную воду минут на пятнадцать, отжать, а затем обжарить в растительном масле. *Для начинки: пожарить репчатый лук, добавить мелко нарезанные помидоры, чеснок, натертую морковку, посолить, поперчить.*

Из баклажан вытащить ложкой мякоть и соединить с начинкой, все хорошенько перемешать.

Фарш положить в половинки баклажан, уложить синенькие на противень, сверху украсить тертым сыром и помидорами. Запекать минут пятнадцать-двадцать.

Аналогично готовят эти овощи с начинками из мяса и круп. Кстати, баклажаны можно нарезать и по-другому, кружочками толщиной в 2–3 см, выбрать из них мякоть, чтобы получились «стаканчики». Так же, как баклажаны, готовятся и кабачки.

Лук фаршированный

Вам потребуется 50 г ветчины, 1 белая несладкая булочка, 6 луковиц средней величины, желательно одинаковых по форме, 1 яйцо, 1 столовая ложка тертого сыра, соль, перец по вкусу, пучок мелко порезанной зелени, той, которую любите, 50 г сливочного масла, ½ стакана мясного бульона.

Ветчину мелко нарубить, смешать с размельченной булкой. Из середины луковиц ножом вынуть мякоть, смешать ее с яйцом, петрушкой, сыром, посолить, поперчить, соединить с ветчиной и булкой. Положить фарш в луковицы. Потом взять кастрюлю, положить на дно половину масла, распустить его, поставить луковицы. Оставшуюся часть масла растопить, соединить с сахаром, развести мясным бульоном и вылить сверху, затем отправить кастрюльку на огонь и тушить минут двадцать.

Помидоры с начинкой из сыра

Возьмите ½ кг красных крепких помидоров, 4 столовые ложки сливочного масла, 2–3 небольшие головки репчатого лука, 200 г сыра или брынзы, 1 яйцо, пучок мелко нарезанной зелени, ½ стакана сметаны, соль, перец.

Срезаем у помидоров верхушку, удаляем мякоть и, перевернув овощи, даем им стечь. Тем временем из вынутой мякоти, половины сливочного масла и мелко нарубленного лука сделать соус. Брынзу размять со взбитым яйцом, зеленью. Этой массой наполнить помидоры, сверху положить небольшие кусочки сливочного масла, залить готовым соусом. Поставить тушить в духовку на средний огонь. Помидоры не должны развалиться. Перед подачей на стол полить сметаной.

Есть еще **один способ фаршировки помидоров.**

Возьмите 8 штук крепких красных томатов средней величины, 1 скумбрию горячего копчения, 1 свежий огурец, 1 столовую ложку растительного масла, 1 чайную ложку горчицы и уксуса, 1 небольшую головку репчатого лука, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени.

Рыбу, предварительно удалив кости, измельчить. С огурца снять кожу, нарезать его на маленькие кусочки, добавить масло, горчицу, уксус, лук, зелень и соединить со скумбрией. Положить фарш в помидоры, из которых вынули мякоть. Кстати, ее тоже можно присоединить к начинке. Запечь в духовке.

Блюда из рыбы

Многие мои знакомые, начинавшие карьеру домашних хозяек в советские годы, с некоторым подозрением относились к рыбе. В прежние годы считалось, что она менее ценна, чем мясо. Да и в свободной продаже обитателей морей и рек было мало: треска, минтай, ледяная, изредка окунь. Вот селедки бочковой и в больших 5-килограммовых банках в магазинах было много. Крабы, икра, осетрина и семга присутствовали лишь в праздничных заказах, но и то их получали далеко не все. Про миноги, акульи плавники, сибас, дораду и всяких там морских чертей не знал практически никто, а рыбные консервы были представлены сайрой и килькой в томате. Лосось в собственном соку, селедочка в винном и прочих соусах, всякие там рыбные паштеты и шпроты попадались очень и очень редко. Затем в стране массово исчезло мясо, и в четверг во всех регионах СССР объявили рыбный день, чем окончательно отвратили людей от этой полезной пищи.

«Ага, – думало подавляющее большинство людей, – если нам усиленно навязывают рыбу с идиотским названием „простипома“ и объясняют, что диета на основе минтая ведет к долголетию, следовательно, ко всему, что обладает плавниками, даже приближаться не следует. Но это в корне неверно. Рыба на самом деле очень полезна и вкусна.

Котлеты из рыбы

На 500 г свежей рыбы 100 г белого хлеба, 2 столовые ложки сухарей, масло, соль, перец, лук.

Рыбу разделать, удалить кожу, кости, пропустить через мясорубку.

Кстати, если захотите потом избавиться от специфического запаха, который станет издавать мясорубка, не пожадничайте, проверните в ней после рыбы лимон вместе с кожурой.

В фарш положите мякоть хлеба, предварительно вымоченную в молоке и отжатую, соль, перец, лук. Обваляйте котлетки в сухарях и жарьте.

Теперь простой, но дорогой рецепт. Вам понадобится стейк из форели или семги – короче говоря, из красной рыбы благородных сортов; белая (осетрина, белуга, севрюга) не подойдет.

Семга по-кипрски

Берете кусок рыбы толщиной примерно 4 сантиметра, моете, кладете на сковородку. Потом аккуратно, не сверху, а сбоку начинаете наливать очень жирные, не менее тридцати процентов, сливки. Рыба должна выступать из них наполовину. Сверху на стейк следует положить два кусочка лимона, по одному на каждую часть. Устроив цитрус, тут же задвигайте сковородку в духовку. Готовится быстро, максимум минут тридцать-сорок. Если есть отварной картофель, можете положить около рыбы.

Рыба в горшочке

В моей семье очень любят рыбу в горшочке. Приготовить ее можно двумя способами: в духовке и на конфорке. Итак, берем чугунную кастрюлю, наливаем на дно растительное масло, режем 3 головки репчатого лука, 4 помидора, 3 морковки и начинаем укладывать: лук, рыба подойдет любая, наименее костистая, морковь, помидоры, лук, рыба, морковь, помидоры. Воды не доливать. Ставим на конфорку, на очень маленький огонь. В почти готовое блюдо добавляем мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Перед подачей на стол можно положить маслины и оливки. Так же готовится это кушанье и в духовке, только верх можно посыпать тертым сыром.

Ну а теперь два экзотических рецепта для тех, кто любит удивлять своих гостей и домашних. Начнем с паэльи.

Паэлья

Я попробовала данное блюдо в Испании, в гостях у своей подруги Кончиты. Вообще говоря, это любимое испанцами кушанье подают практически во всех ресторанах и трактирчиках Мадрида, Барселоны и других городов. Оно имеет множество вариаций, и дать один определенный рецепт очень трудно, но испанки считают, что лучше всего паэлью готовят дома, и неохотно делятся своими секретами. Начав писать кулинарную книгу, я довольно долго уламывала Кончиту, упрашивая сообщить «разблюдовку». Подруга все-таки сдалась, правда, закончив диктовку по телефону, со вздохом сказала:

– Надеюсь, твоя дурацкая книжка никогда не выйдет в Испании, а то моя соседка Аранта, у которой паэлья выходит гаже некуда, еще научится ее готовить!

Сразу оговорюсь, паэлью нельзя считать чисто рыбным блюдом, сейчас прочитаете рецепт и поймете почему.

Вам понадобится: 2 стакана риса, 4 стакана бульона, полкурицы, по 200 г телятины, свинины, 80 г сала, 250 г рыбы, 2 луковицы, 3 стручка сладкого перца, 2 помидора, 2 ложки отварного зеленого горошка, растительное масло, щепотка шафрана, соль, перец, мелко нарезанная зелень пучка эстрагона, 300 г телячьих костей, сок лимона.

Влить в кастрюлю 1 литр подсоленной воды, положить туда телячьи кости, голову, хребтовую часть и кожу от рыбы, добавить зелень и поставить варить на слабом огне. В большую, плоскую сковородку, которую испанские хозяйки тоже называют «паэлья», бросить половину мелко нарубленного шпика и растопить его вместе с двумя столовыми ложками растительного масла. Курицу разделать на мелкие части, натереть солью, обжарить. Затем влить ½ стакана воды и тушить до готовности, после чего поставить в теплое место. Потом таким же образом обжарить небольшие кусочки мяса, добавить воду, соль, перец, потушить и отставить в тепло. Оставшийся шпик растопить на сковородке, соединить его с луком, нарезанным кольцами, и стручковым перцем. Рис промыть, обсушить, смешать с луком и перцем, потушить на очень маленьком огне в течение пяти минут. Добавить половину бульона, приправить солью и перцем. Когда крупа разбухнет, влить оставшуюся часть бульона, нарезанные помидоры. Потом быстро обжарить рыбу и смешать с рисом, добавить мясо, зелень, зеленый горошек и поставить все на пять минут в горячую духовку.

Селедочное масло

60 г филе сельди дважды пропустить через мясорубку, смешать с пачкой мягкого масла (200 г) и горчицей по вкусу.

Соусы

Считается, что соусы человечество придумало не так давно, пару веков назад гурманы преспокойно ели салаты без майонеза и мясо без кетчупа. Не знаю, хуже или лучше стало нам от того, что на столе появились, например, «Песто» и «Тысяча островов». Могу лишь предостеречь тех, кто озабочен своей фигурой. Имейте в виду, мои дорогие, соус очень калорийная еда. Иногда, чтобы сбросить десяток лишних килограммов, требуется лишь отказать себе в майонезе и иже с ним. Кстати, ничем не заправленный «Оливье» сначала покажется вам неинтересным на вкус, но потом вы привыкнете и даже начнете считать его вкусным. Но, если речь не идет о похудении или диете по состоянию здоровья, не отказывайте себе в удовольствии, ведь не зря французы зовут соус царем кухни.

Соус красный

Для рубленых котлет, рулета, жареного мяса, языка с горошком и так далее

1 столовую ложку муки поджариваем с таким же количеством масла до темно-коричневого цвета, после чего смешиваем с томат-пастой и разводим 2 стаканами мясного бульона. Сразу усвойте одно правило: вся жидкость, которую вы будете использовать для разведения муки с маслом, должна быть очень горячей, почти кипятком. Вливать ее на сковородку, где поджаривалась смесь, следует очень и очень аккуратно, маленькими порциями, тоненькой струйкой, безостановочно помешивая, иначе получатся комки, а не густая, однородная консистенция.

Добавить нарезанную петрушку, лук и морковку (некрупные), прокипятить на слабом ог-

не минут двадцать, потом посолить и влить одну-две столовые ложки вина, мадеры или портвейна.

Соус луковый острый

Для жареного, тушеного мяса, печени, рубленых котлет

1 столовую ложку муки поджарить с таким же количеством сливочного масла и развести 2 стаканами мясного бульона.

2—3 головки репчатого лука мелко нарезать и поджарить на сливочном масле. Потом добавить 2 столовые ложки томат-пасты, соль и перец по вкусу, влить 2 столовые ложки уксуса, лучше винного, добавить корнишоны (маленькие соленые огурчики). Потом соединить обе части соуса и кипятить в течение пяти минут.

Соус с хреном

Для отварной говядины, солонины, баранины, свинины, языка

Столовую ложку муки пожарить с таким же количеством сливочного масла, добавить 1 стакан мясного бульона, 100 г сметаны и варить на слабом огне в течение пяти-семи минут. Одновременно подготовить хрен. В маленькую кастрюльку или сковородку положить по 2 столовые ложки сливочного масла и тертого хрена, слегка прожарить. Затем влить 1 столовую ложку уксуса и такое же количество воды или бульона, прибавить 1 лавровый листик, 5–6 горошин черного перца и поставить на слабый огонь минут на десять. Проваренный хрен соединить с соусом, прокипятить, снять с огня, посолить, добавить кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, размешать.

Соус сметанный

Для бефстроганова, биточков, котлет, печенки, жареной дичи

Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством мясного бульона, положить ½ стакана сметаны и варить пять минут. В готовый соус можно добавить несколько капель лимонного сока.

Айоли

Это французский соус, который хорошо подходит к мясу, рыбе и овощам.

Разотрите в мисочке 4 большие дольки чеснока, добавьте понемногу 1 желток и 250 миллилитров растительного масла, еще раз разотрите, приправьте соком 1 лимона и солью, добавьте пару столовых ложек холодной воды. Соус не варится, он должен по густоте напоминать майонез.

Голштинский соус

Возьмите 60 г сливочного масла, 40 г муки, около ½ литра крепкого мясного бульона, соль, 4 горошины перца, 1/8 литра молока или сливок, около 100 миллилитров белого вина, 1 желток.

Муку поджарить с маслом, развести бульоном из мяса с пряностями, разбавить половиной количества молока или сливок, хорошо прокипятить. Получится нечто, похожее на крем. Снять с огня, потом желток смешать с оставшимся молоком или сливками, добавить в соус, туда же влить и вино. Больше не кипятить.

Бешамель-морнэ

Помимо продуктов, указанных в предыдущем рецепте, вам понадобится 40 г твердого сыра, 2 желтка и 50 г сметаны.

В готовый соус бешамель положить очень мелко натертый сыр, потом развести желтки со сметаной и добавить в соус.

Грибной соус

На 25 г сухих грибов по 1 столовой ложке масла и муки, 1 головка репчатого лука, 100 г сметаны.

Грибы промыть, потом залить двумя стаканами холодной воды, замочить, дать постоять час, затем сварить в той же воде. Взять головку репчатого лука, мелко нарезать, прожарить на сливочном масле, добавить муку и развести бульоном, из которого вынули грибы. Прокипятить минут десять и положить в соус сметану. Подержав на огне еще минут пять, положить мелко нарезанные грибы и соль.

Соус из сухарей

На 2 столовые ложки сухарей – 4 столовые ложки сливочного масла.

Разогреть на сковородке жир и всыпать в него мелко толченные сухари. Дать зарумяниться. Эта подливка очень хорошо подходит к отварным овощам.

Салаты

«Любая женщина может из ничего сделать три вещи: шляпку, салат и истерику». Это вольный перевод французской пословицы. Насчет шляпки я не уверена, по поводу скандала и салата совершенно согласна. Наверное, рецептов салатов существует столько же, сколько хозяек. Мне попадались такие варианты на тему «Оливье», что ни в сказке сказать, ни пером описать. В одном доме я попробовала винегрет, щедро сдобренный жареными грибами, в другом полакомилась невероятной вкуснотищей из плавленых сырков и свеклы. Я представляю на ваш суд свои скромные рецепты.

Чтобы салат получился вкусным, необходимо помнить некоторые правила приготовления составляющих его продуктов. Овощи варят каждый отдельно, желательно подбирать их одинаковыми по размеру. Яйца для салата варят 10 минут. Стручки фасоли и гороха варят в кипящей и подсоленной воде. Чистить отварные картофель, свеклу и морковь легче теплыми, потом пусть остывают. Картофель в мундире легче чистить, если обдать сваренные клубни холодной водой.

Нельзя смешивать холодные и теплые продукты. Украшения обычно делают из тех продуктов, из которых приготовлен салат, за исключением зелени укропа, петрушки, сельдерея. Укроп и огурцы моют только перед тем, как подать к столу, иначе они быстро портятся и теряют аромат.

Очень хорошо подходят для салатов консервированные овощи. Их перед употреблением следует положить в сито, чтобы стекла жидкость.

Любой салат можно «убить», а можно сделать волшебно вкусным при помощи соуса. Самый простой способ: полить его сметаной, майонезом или растительным маслом. Последнее может быть нерафинированным, с сильным запахом жареных семечек. Но можно слегка изощриться и сделать другие заправки.

Из сметаны. ½ стакана сметаны перемешать с 1 сваренным вкрутую и мелко нарезанным яйцом, 2 столовыми ложками уксуса, солью, перцем и сахаром.

Из простокваши. Желток вареного яйца растереть, постепенно добавляя ½ стакана простокваши, 1 столовую ложку уксуса и по вкусу соль, перец и сахар.

Из лимонного сока. Выжать в фарфоровую или эмалированную емкость 1 лимон, добавить 1 столовую ложку сахарного песка. Количество сахара зависит от вашего личного вкуса. Тщательно размешать, аккуратно добавить примерно ¼

стакана растительного масла.

Из уксуса. Для этой заправки советую взять 2 столовые ложки яблочного или винного уксуса, добавить туда в два раза меньше сахара, тщательно перемешать и влить примерно ¼ стакана растительного масла.

Из сметаны с хреном и тертым яблоком. Взять 100 г мелко измельченного хрена, добавить к нему пропущенное через терку 1 очищенное яблоко. Смешайте со стаканом сметаны и добавьте соль и сахар. Можно долить пару капель уксуса.

Из сметаны и майонеза. 4 столовые ложки майонеза смешать с ½ стакана сметаны, прибавить 2 чайные ложки лимонного сока, мелко нарезанную зелень петрушки.

Из сметаны с кетчупом или томат-пастой. Соедините ½ стакана сметаны, 2 столовые ложки томат-пасты и рубленую зелень.

Из сметаны с горчицей. 1 столовая ложка горчицы растирается с растительным маслом, которого надо взять в два раза больше. В смесь следует постепенно добавить 1 стакан сметаны, соль, сахар. Можно капнуть уксус.

Теперь рецепты самих салатов.

Салат из крабовых палочек

Многие делают его из риса, но я предпочитаю иной вариант. Покупаете упаковку крабовых палочек весом в 250 г, размораживаете и режете на небольшие кусочки, добавляете банку консервированной кукурузы, 2–3 свежих огурца и столько же соленых, зелень. Можно положить перышки лука. Заправить лучше простым майонезом.

Салат из редьки и помидора

250 г помидоров, 1 свежий огурец средней величины, 1 редька средней величины, 1 луковица, соль, перец, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки укропа, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, по желанию можно добавить 1–2 сваренных вкрутую яйца.

Салат Цезарь

2 пучка салата-латука или другого салата, 2–3 ломтика пшеничного хлеба, 2 дольки чеснока, на кончике чайной ложки сухой горчицы и черного молотого перца, 1 ст. ложка тертого сыра, 120 г растительного масла, сок лимона, 2 яичных желтка, соль, куриное филе.

Положить в салатник разрезанную пополам дольку чеснока, промытый, просушенный и нарезанный салат, тертый сыр, горчицу, соль, перец, полить растительным маслом, соком лимона, все перемешать. Перед подачей к столу добавить поджаренные в растительном масле на небольшом огне с дольками толченого чеснока кубики хлеба, сюда же хорошо добавить примерно 200 г отварной и нарезанной куриной грудки. Полить слегка взбитыми яичными желтками. Медленно перемешать.

Салат с цыпленком

1 отварной цыпленок, 50 г грибов, 1 небольшой корень сельдерея, 1 соленый огурец, майонез, соль, черный молотый перец.

Отварить в подсоленной воде грибы с сельдереем, процедить. Грибы, мясо цыпленка и огурец мелко порезать, тщательно перемешать. Залить майонезом, посыпать перцем.

Салат с макаронами

500 г макарон, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 чайная ложка каперсов, несколько чайных ложек зеленого горошка, несколько полосок сладкого перца, несколько свежих грибов, 1 ст. ложка сладкой горчицы, соль.

Макароны отварить в подсоленной воде до рассыпчатого состояния, промыть, охладить, заправить майонезом, добавить очень мелко нарезанные каперсы, тщательно перемешать с горчицей, зеленым горошком, яйцами, нарезанными кружочками, полосками сладкого перца, грибами, отваренными в подсоленной воде и нарезанными кубиками.

Арабский салат

3 апельсина, 2 луковицы, 125 г оливок, соль, перец, растительное масло.

Апельсины очистить и так же, как лук, нарезать тонкими круглыми ломтиками. Из оливок удалить косточки. Все смешать, добавить растительное масло, посолить и посыпать перцем по вкусу.

Салат из макарон по-датски

200 г макарон или «рожков», 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 маленький корень сельдерея, 2 моркови, 200 г ветчины или охотничьих колбасок, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы.

Макароны разломать и сварить в соленой воде. Морковь и сельдерей нарезать полосками или кубиками, капусту разделить на кочешки и все овощи сварить в слегка подсоленной воде, но не разваривать. Охлажденные овощи и макароны заправить майонезом, растительным маслом, уксусом и горчицей, добавить нарезанную полосками ветчину или колбасу.

Салат из рыбы

250 г рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 маленькая луковица, 1–2 яблока, 100 г майонеза, соль, перец, горчица.

Рыбу отварить в очень небольшом количестве воды, удалить кости и разделить рыбу на кусочки. Огурец, помидоры, лук и яблоки нарезать кубиками и соединить с кусочками рыбы, приправить солью, перцем и горчицей и смешать с майонезом.

Салат из ветчины

8 тонких ломтиков ветчины, 4 помидора, по одному стакану нарубленных кубиками огурцов, яблок и сельдерея, 2 ст. ложки сока апельсина, 2–3 листа салата, майонез.

Каждый ломтик ветчины скатать в небольшой рулет. Огурцы, яблоки и сельдерей перемешать с соком апельсина, выложить на плоскую тарелку, обложить кругом маринованными салатными листьями, четвертушками помидоров и рулетами из ломтиков ветчины. Обильно полить майонезом.

Салат из сыра

200 г любого сыра, желательно неплавленого, натереть на терке, прибавить к нему несколько долек чеснока, пропущенного через пресс. Количество чеснока зависит от вашего вкуса. Далее все перемешать и налить обычный майонез. Кое-кто из моих подруг кладет сюда еще мелко порезанное яйцо.

Единственный минус этого салата состоит в том, что после его дегустации вы будете «благоухать». Но мужская часть нашей семьи не обращает на такую ерунду внимания, справедливо полагая, что салат из сыра – лучшая закуска к пиву.

Салат из сельдерея и дичи

200 г мяса дичи (порезать кубиками), 2 небольших маринованных огурца, 1 маленькая свекла, 1 корешок сельдерея, по стакану мелко нарубленных кубиков моркови и картофеля (вареные), 1 стакан майонеза, соль, перец.

Мясо, свеклу, сельдерей и маринованные огурцы нарубить мелкими кубиками и смешать с морковью и картофелем. Добавить майонез, соль и перец. Все хорошо перемешать.

Салат из риса

1 стакан риса, 2 стакана воды, немного соли, 250 г жареной или вареной говядины, 1–2 апельсина.

Соус: 1 желток, по 1 чайной ложке горчицы и сахара, 1 ст. ложка уксуса, 1/3 л растительного масла, 1 апельсин, 1 ст. ложка маисовой муки, сок лимона, ½ чайной ложки соли.

Рис вымыть и сварить. Откинуть на дуршлаг и облить холодной водой. Желток, горчицу, сахар, уксус, соль взбить хорошенько веничком, прибавить постепенно растительное масло. Сок апельсина развести водой (1 ложку сока в 7 ложках воды), в этой апельсиновой воде развести маисовую муку, вскипятить и сейчас же смешать с майонезом. Рис, кубики мяса и измельченные дольки апельсина перемешать, салат сбрызнуть соком лимона. Подавать в холодном виде.

Салат из груши с творожной массой

450 г творожной массы, 2 столовые ложки молока, 3 консервированные груши (6 половинок), 15 г зеленого салата и 1 столовая ложка сахарной пудры.

В творожную массу добавить молоко и хорошо перемешать. Взять 6 половинок консервированных груш (без сиропа), серединки их вынуть ложкой и наполнить подготовленной творожной массой. Половинки груш положить серединой вверх в салатник, предварительно выстланный зеленым салатом. Сверху груши смазать оставшейся творожной массой и посыпать сахарной пудрой.

Фруктовый салат

3 ломтика ананаса, 2 банана, 2 яблока, гроздь винограда, ½ стакана майонеза, ½ стакана сгущенного молока или крема из сливок, листья зеленого салата.

Ананас, бананы и яблоки нарезать дольками или кубиками, добавить ягоды винограда. Майонез смешать со сгущенным молоком и осторожно перемешать с фруктами. Салат хорошо охладить и подать на блюде, украшенном листьями зеленого салата.

Набор фруктов для салата зависит от времени года. Соус может быть приготовлен также из 2 ст. ложек томатного кетчупа и ½ стакана сгущенного молока.

Что мне еще хочется сказать, завершая тему. У французов есть такая байка. Они уверяют, что для приготовления салата требуется три повара. Первый, философ, должен нарезать овощи или фрукты, второй, художник, красиво уложить их, а третий, транжира, мот, залить большим количеством соуса.

Луи Фонтанэ, один из поваров всемирно известного парижского ресторана «Трюфо», как-то раз сказал мне:

– Салат – это спасательный круг для хозяйки.

– Почему? – удивилась я.

– Да потому, – хитро прищурился Луи, – что смешать можно все, что угодно, даже на первый взгляд несовместимые вещи. Знай, если в твоем холодильнике имеется банан, селедка и яйцо, смело соединяй их вместе и, подавая это на стол, можешь заявить: «Это салат „Де люкс“, рецепт привезли из Кении». Вот увидишь, никому и в голову не придет, что у тебя просто под рукой не оказалось ингредиентов для обычного блюда. Будь смелее, экспериментируй с продуктами, главное, чтобы они были свежими.

С тех пор я довольно часто пользуюсь этим советом, правда, банан с селедкой никогда не смешивала, зато однажды, не найдя дома ничего, кроме бутылки пива, яйца и муки, сделала в порыве вдохновения «пивное» тесто, пожарила блинчики и поняла, что слова Луи можно отнести не только к салатам. Главное, соблюсти два правила. Не бояться поставить кулинарный опыт. Ну чем вы рискуете? И это, пожалуй, главное: подавать невиданное блюдо на стол надо уверенно, с радостной улыбкой. Начнете конфузливо прятать глаза и блеять: «Право, не знаю, что вышло. Уж извините, состряпала из того, что было…», точно услышите в ответ: «Ну и дрянь у тебя получилась!»

А если заявите:

– Быстро ешьте, потрясающе вкусно, еле-еле упросила коллегу поделиться рецептом, – пожнете цветы восхищения.

Главное – установка на победу. И, честно говоря, мне кажется, что большинство салатов родилось в порыве вдохновения или, наоборот, отчаяния, когда повар, боясь, что ему отрубят голову, запихивал в миску все продукты, имевшиеся на кухне.

Впрочем, все вышесказанное относится не только к салатам. Как иначе объяснить появление пиццы? Или блюда типа «все в одном горшочке»? К чему я начала данный разговор? Да только к тому, милые мои, что надо быть смелее.

Кстати, мужчины абсолютно не боятся экспериментировать, может быть, именно поэтому среди великих поваров нет и не было женщин. Даже мой старший сын, человек, никогда не умевший и не любящий готовить, оставшись один, изобрел суп. Скупая слеза ползет по щеке, когда читаешь его рецепт. Возьмите один пакетик супа «Горячая кружка», разведите кипятком. Далее – внимание! – вот оно, ноу-хау: положите в еду столовую ложку плавленого сыра «Виола», размешайте. Самое интересное, что от такой нехитрой приправы практически несъедобный «быстросуп» превращается во вкусное первое. На этой бодрой ноте и заканчиваю про салаты и перехожу к новому разделу.

Каши

Открыв словарь пословиц и поговорок русского народа, мы увидим, что в нем несколько страниц посвящено изречениям, в которых ключевым словом является «каша». «Щи да каша – радость наша», «С ним каши не сваришь» – это о плохом человеке. «С таким и кашу без соли съешь», – а вот это о друге. «Без каши живот пуст», «С кашей не тяжела ноша наша»… Нет сейчас смысла переписывать словарь, я просто хочу сказать вам: кашу на земле готовят с незапамятных времен, ее ставили на стол во время свадьбы, крестин, дней рождения, она же, под названием «кутья» обязательно присутствует на поминальном столе. Диетологи многих стран советуют своим пациентам завтракать кашей. Вспомните легендарную фразу: «Овсянка, сэр», и сварите себе эту замечательную и, кстати, совсем недорогую еду.

Гречневая каша из поджаренной крупы

На разогретую сковороду положить ложку масла и, когда оно растопится, всыпать гречневую крупу и поджаривать на легком огне до тех пор, пока крупа хорошо зарумянится. После этого поджаренную крупу всыпать в кипящую посоленную воду и варить на легком огне до загустения в течение 10–15 мин, затем кастрюлю накрыть крышкой и поставить для упревания на час.

Кстати, о гречке. Все кулинарные книги советуют крупу сначала перебрать, а потом обжарить на сковородке. Я же гречку мою, на мой взгляд, она очень грязная. Вкус готовой каши от этого совершенно не меняется.

Гречневая каша с ливером

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Отдельно сварить ливер (легкое, горло, сердце, печень). Сваренный ливер пропустить через мясорубку или мелко порубить, потом поджарить на сковороде с луком и смешать с кашей.

Пшенная каша с тыквой

На 1 ½ стакана пшена – 3 стакана воды, 750 г тыквы, 1 чайную ложку соли.

Свежую тыкву очистить от кожи и зерен, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить 3 стаканами воды и варить 10–15 мин. Затем всыпать промытое пшено и, помешивая, варить еще 15–20 минут. Загустевшую кашу накрыть крышкой и поставить для упревания на 35–40 мин. Пшенную кашу с тыквой можно приготовить и на молоке, будет вкусней.

Каша из дробленой пшеничной крупы

На 2 стакана крупы – 4 стакана воды (для рассыпчатой каши) или 5 стаканов воды (для вязкой), 1 чайную ложку соли.

В кипящую подсоленную воду положить предварительно промытую крупу (если крупа мелкодробленая, то промывать не надо). Варить, помешивая, 15–20 минут. Когда каша загустеет, поставить ее на 40–50 минут для упревания под крышкой. Подать с маслом или со сгущенным (сладким) молоком.

Каша из цельной пшеничной крупы

На 2 стакана крупы – 5–6 стаканов воды.

Из этой крупы лучше готовить вязкую кашу. Крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду и варить под крышкой при помешивании 25–30 минут, после чего поставить для упревания на l ½—2 часа. Рекомендуется эту кашу, когда она готова, пропустить через мясорубку, а затем прогреть с маслом или сделать из нее запеканку. Из каши, пропущенной через мясорубку, можно также приготовить котлеты, биточки.

Перловая каша с маслом

На 2 стакана перловой крупы – 1 чайную ложку соли, 2–3 ст. ложки масла.

Крупу всыпать в кипящую воду и дать ей покипеть 5 минут. После этого крупу откинуть на сито, дать стечь воде. В кастрюлю влить 3 ½ стакана воды, добавить ложку масла и посолить. Когда вода закипит, положить подготовленную крупу и варить до загустения. После этого кашу на 1 ½ часа поставить для упревания.

В готовую кашу положить 1–2 ст. ложки масла и размешать.

Рисовая каша с маслом

На 2 стакана риса – 1 чайную ложку соли, 2–3 ст. ложки масла

В кастрюлю влить 4 стакана воды, положить масло и посолить. Когда вода закипит, всыпать промытый рис и варить его при тихом кипении до загустения. После этого поставить для упревания на 50 минут.

Рисовая каша

На 1 стакан риса – 4 стакана молока, 1 ст. ложку сахара, ¼ чайной ложки соли.

Промыть рис, засыпать в кипящую воду и варить 5–8 минут, после чего выложить на дуршлаг или решето. Как только вода стечет, переложить рис в кастрюлю с горячим молоком и, помешивая, варить его на слабом огне 15 минут, затем положить сахар и соль, размешать, накрыть крышкой и для упревания поставить на 10–15 минут на водяную баню.

При подаче на стол можно в кашу положить сливочное масло.

Манная каша

На 1 стакан манной крупы – 5 стаканов молока, 1 ст. ложку сахара и ½ чайной ложки соли.

В кипящее молоко тонкой струйкой всыпать крупу и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне 10–15 минут до загустения. После этого положить сахар, соль и размешать.

В кашу можно положить 1–2 ст. ложки масла.

Каша из дробленой овсяной крупы

На 2 стакана крупы – 4 стакана молока, 1 чайную ложку соли, 2–3 ст. ложки масла.

Овсяную дробленую крупу всыпать в кипящее молоко, добавить соль и варить на легком огне при помешивании 20–30 минут, до загустения.

Ячневая или овсяная каша

На 1 стакан крупы – 5 стаканов молока и ½ чайной ложки соли.

В кипящее молоко тонкой струйкой всыпать крупу и, помешивая, варить 10–15 минут на слабом огне до загустения, после чего положить соль и размешать.

В кашу можно положить 1–2 ст. ложки масла.

Как говорится, кашу маслом не испортишь. Здесь я хочу сказать пару слов о сливочном масле. За последние годы в наши головы не без определенной помощи средств массовой информации был вбит постулат: масло, полученное из сливок, крайне вредный продукт, его следует заменить вкусным, замечательным, полезным, дешевым маргарином. С ним, дескать, проще похудеть.

Извините, если я наступаю сейчас на ваши пристрастия, но, побывав в больнице и благополучно оставшись живой после операции, я решила питаться только правильно и вести здоровый образ жизни. Обычно подобное решение мы принимаем после того, как над нами прогремел гром. Я не оказалась исключением, но, будучи преподавателем, обладаю редким занудством вперемешку с обстоятельностью. Поэтому не стала доверять газетам и журналам, а отправилась в институт питания, записалась на прием к специалисту и как следует расспросила его.

Результат меня ошеломил. Милые мои, похудеть, употребляя маргарин, нельзя. Он так же калориен, как и подвергнутое остракизму сливочное масло. Более того, сейчас большинство специалистов считает, что смесь рафинированных растительных масел и жиров, воды, сыворотки, соли, эмульгаторов: лецитина, моно– и диглицерида, консерванта сорбита калия, лимонной кислоты, ароматизатора, идентичного натуральному, красителя бета-каротина вредна для нашего здоровья больше, чем масло, сделанное из стопроцентно натурального продукта: сливок из коровьего молока. К тому же, на мой взгляд, маргарин невкусен, жарить на нем неприятно, по сковородке болтается вода с непонятным запахом. Так что ешьте спокойно сливочное масло. Ведь все дело только в количестве употребленной пищи. Если станете лопать по двести граммов в день, ничего хорошего в результате не получится, а небольшой кусочек в каше, макаронах или на хлебе вам не повредит.

Сейчас в продаже появилось много пачек с надписями «Легкое масло». Не верьте, под этим названием скрывается, как

правило, маргарин, причем продаваемый по цене настоящего вологодского масла. Как же купить настоящее масло? Не смотрите на ценники и названия. Возьмите пачку и найдите на ней текст, написанный мелкими-мелкими буквами. Если стоит: «Состав – рафинированные растительные жиры…» – тут же откладывайте в сторону. Даже когда на лицевой стороне написано огромными буквами «Масло», это маргарин. Коли видите: «Состав – высококачественные натуральные сливки», покупайте смело. Еще один показатель – содержание жира. В масле его на сто граммов придется примерно 83 грамма, в маргарине меньше. Масло не может быть «легким», на то оно и масло!

Предположим, с маргарином мы разобрались, теперь сообразим, какое масло лучше брать. На мой взгляд, нет вкусней того, которое произведено в Вологде. К сожалению, московские заводы частенько просто раскладывают в свою упаковку продукт, приобретенный за рубежом.

Некоторые импортные производители быстро смекнули, что могут получить хороший доход, если назовут свои продукты именами, которые пользуются доверием у российского покупателя. Так появилось на прилавках пачка «Вологда». К настоящему вологодскому маслу этот брусок, сделанный в Финляндии, не имеет никакого отношения. На нашей пачке стоит «Масло сливочное, коровье, вологодское», указан и адрес производителя: город Вологда.

Запеканки, суфле и биточки

Есть такие блюда, которые удаются всегда, запеканки относятся к их числу. Испортить запеканку практически невозможно, даже если вы сунете в макароны селедку, то все равно получится нечто интересное. Я очень люблю запеканки по нескольким причинам.

А) Они готовятся в духовке, не требуют переворачивания, заправки соусом и т. д. Поставила форму в печку и можешь заниматься другими делами.

Б) Запеканки всегда вкусны.

В) Большинство из них можно употреблять как в горячем, так и в холодном виде.

Г) Запеканки экономны.

Д) Запеканки удобны, в них можно использовать замороженные продукты.

Список я могу продолжить и дальше, но думаю, что всех вышеперечисленных причин хватит, чтобы понять: запеканка лучший друг хозяйки.

Запеканка из макарон с мясом

250 г макарон или лапши. Лучше брать небольшие изделия типа «ракушек», «пружинок» или «ушек», 200 г отварного мяса, 1 яйцо, масло, соль, 2 луковицы.

Макароны сварить, лук поджарить и смешать с готовым мясом, пропущенным через мясорубку.

В макароны вбить сырое яйцо и разделить всю массу на две части: первую выложить на смазанную маслом сковородку, потом поместить мясо с луком, сверху прикрыть оставшимися макаронами. Верх помазать тонким слоем сметаны.

Печь в духовке.

Запеканка творожная

На 500 г свежего творога ½ стакана изюма без косточек, 1 яблоко, 3 яйца, около стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя, сахар, сметана.

Яйца взбить с сахаром, количество которого зависит от вашего вкуса. Потом присоединить творог, хорошо размешать. Положить изюм и нарезанное яблоко. Взять муку, всыпать туда чайную ложку разрыхлителя для выпечки. Если не знаете, что это за зверь такой, поясню: под красивым названием скрывается просто смесь в равных долях пищевой соды и лимонной кислоты. Даже если у вас в школе была по химии устойчивая «двойка», небось знаете, что при попадании жидкости данное соединение начинает «кипеть». Вы легко обойдетесь без разрыхлителя, взяв чуть-чуть соды и капнув в нее лимонным соком. Но, если будете пользоваться все-таки готовым порошком, имейте в виду, что его следует сначала перемешать с мукой, а коли берете соду, погашенную лимоном или уксусом, то образовавшуюся жидкость надо вливать в творог.

Тщательно перемешать все составляющие, выложить в форму, сверху помазать сметаной или желтком и отправить в духовку. Возможны варианты этого блюда. Вместо изюма можно взять курагу, яблоко заменить бананом.

Запеканка из манки с фруктами

Сварить густую манную кашу из ½ литра молока и примерно 100 г крупы. 50 г сливочного масла растереть с таким же количеством сахарного песка и двумя желтками, добавить ванилин. Взять смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выложить часть каши. Сверху разместить любые фрукты по сезону: вишни без косточек, яблоки, клубнику… Прикрыть оставшейся кашей и запекать.

Запеканка с грибами и ветчиной

На четыре порции у вас уйдет 250 г ветчины без жира, 500 г грибов, можно использовать консервированные шампиньоны, 2 средние луковицы, сливочное масло, 2 дольки чеснока, пучок любой зелени, соль, молотый белый перец, 3 яйца, 1 чайная ложка лимонного сока, 200 г сливок, толченые сухари.

Ветчину нарезать кубиками размером примерно в один сантиметр.

Разогреть на сковородке масло и поджарить в нем мелко нарубленные луковицы, дольки чеснока очистить и пропустить через пресс. Все вместе потушить, добавить отварные или консервированные грибы, подержать на огне минут десять и затем снять с конфорки. Зелень мелко-мелко порубить. Смешать грибную массу с ветчиной, приправить солью и перцем.

Отделить желтки от белков. Последние вместе с соком лимона взбить. Желтки смешать со сливками, влить в грибы, перемешать, затем добавить белки.

Форму смазать маслом, посыпать толчеными сухарями, положить в нее грибную смесь с ветчиной, сверху помазать тонким слоем сметаны. Выпекать примерно минут пятнадцать-двадцать. Если увидите, что верх очень быстро зарумянился, можно накрыть форму фольгой.

Запеканка из макарон с луком и сыром

500 г красного лука, 750 г белой части лука-порея, 500 г макарон, лучше коротких, 50 г сливочного масла, 250 г сыра, соль и перец по вкусу.

Лук репчатый и порей порезать колечками и обжарить в масле. Потом добавить отварные макароны и подержать все на маленьком огне минут десять.

Сыр без корки натереть на терке. Перемешать макароны с луком и большей частью сыра. Выложить в форму, смазанную маслом, посыпать оставшимся сыром. Печь примерно минут двадцать.

Моя бабушка иногда готовила блюдо, которое у нас называлось:

Запеканка перед зарплатой

Когда до получки остается пара дней, в моем холодильнике возникает такое положение, которое дети называют ужасным.

– У нас ничего нет, – кричат они, открыв дверцу.

Но это не совсем так, в рефрижераторе всегда что-нибудь найдется. Допустим, вы обнаружили: *небольшой кусочек колбасы, ломтик сыра или плавленый сырок, яйцо, забытую всеми котлету, погибающую от невнимания отварную картошку, баночку зеленого горошка.*

Берем форму, мажем любым маслом, укладываем слоями все найденные в холодильнике ингредиенты. Потом, если имеется сметана, майонез или масло, делаем любой соус и заливаем блюдо сверху. Если ничего из перечисленных для подливки продуктов нет, просто помажьте верх желтком – яйцо вам с легкой душой одолжит какая-нибудь соседка. Впрочем, из столовой ложки муки, такого же количества сливочного масла и простого кипятка выйдет некое подобие соуса бешамель, который украсит вашу запеканку.

Одна из моих подруг, обнаружив дома лишь батон черствого белого хлеба, яблоко и 2 яйца, не растерялась и сделала такой ужин, что муж, слопав две порции, гневно воскликнул:

– Конечно, очень вкусно, но я же велел никогда не брать у соседей в долг!

– Я ни к кому не бегала, – ухмыльнулась Светка.

– А это откуда взялось? – заорал супруг. – Пирог как испекла? Утром-то на полках ничего не было.

У запеканки есть ближайший родственник, имя ему суфле. Создание запеканки не потребует от вас никаких особых навыков, да и рецепт блюда можно менять в ту или иную сторону абсолютно спокойно. Взять больше картошки, меньше мяса, не положить репчатый лук или заменить его зеленым… Поверьте, запеканка все равно останется вкусной.

Но суфле, будучи по сути той же запеканкой, ведет себя совершенно иначе. Капризней этого блюда бывает разве что безе, которое мигом опадает, если ваша собачка залаяла в тот момент, когда вы вытаскивали из духовки противень с пирожными. Коли собрались делать суфле, будьте готовы к тому, что оно у вас сразу не получится, и точно соблюдайте всю рецептуру, а количество продуктов для суфле часто указывают в идиотских пропорциях, типа: 172 г сыра. И придется взвешивать этот продукт очень тщательно, иначе не добьетесь удачи. Запугав вас окончательно, напоследок добавлю, что суфле необычайно вкусная штука и,

если научитесь его готовить, восторг окружающих гарантирован.

Все составляющие для суфле должны быть одной температуры. То есть вы заранее вынимаете из холодильника масло, яйца, сыр и оставляете полежать минут пятнадцать на столе. Исключение составляют белки. Отделив их, вы тут же отправляете мисочку на холод, а желтки оставляете. Коли держите на балконе мешок с сахаром, отмеряете нужное количество и вносите на кухню. Как только вынете готовое суфле из духовки, немедленно накрывайте форму нагретой салфеткой и снимите ее только на столе. Время между доставанием блюда из печки и подачей его едокам должно быть сведено до минимума. Еще лучше попросить поучаствовать в этом процессе кого-нибудь из старших детей. Едва вы, приоткрыв дверку, начнете вынимать сковородку, дочь или сын должны мигом опустить на нее салфетку, которую только что прогладили утюгом. Чтобы определить, готово ли суфле, надо воткнуть в середину деревянную палочку. Для этих целей хорошо подходит зубочистка. Протыкать суфле следует **через** салфетку. Если на дереве не окажется следов теста, приготовленное можно есть, в противном случае – быстренько запихивайте форму назад, только не забудьте сдернуть «покрывало».

Думаю, вы уже поняли, что суфле – это забава для тех, кто готов пропрыгать у плиты, не считаясь со временем.

Суфле из шампиньонов

Этот наиболее простой вариант капризного блюда, как правило, удается.

На четыре порции: 0,5 кг мелких шампиньонов, только сырых, консервированными не заменять. 2 чайные ложки лимонного сока, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, 200 г замороженного горошка, соль, молотый белый перец, 3 яйца, 50 г сметаны, столько же натертого сыра «Маасдам», 75 г сыра «Эмменталь».

Шампиньоны почистить и десять грибочков отложить в сторону. Остальные грибы крупно нарезать, залить лимонным соком. Лук очистить, порезать мелкими кусочками и положить на сковородку, в которой предварительно растопили сливочное масло. Медленно поджарить лук до прозрачности. Потом добавить нарезанные шампиньоны и тушить до тех пор, пока из грибов не выйдет влага. Поставить остывать.

Довести до кипения хорошо подсоленную воду и бланшировать в ней горох в течение одной минуты. Затем откинуть его на сито, обдать холодной водой и дать стечь.

Грибы обработать в миксере до пюреобразного состояния, добавить соль и перец по вкусу.

Включить духовку, установив температуру на 180 ˚С.

Белки отделить от желтков, последние взбить со сметаной и 50 г сыра обоих сортов. У вас должно остаться двадцать пять граммов сыра «Эмменталь», который высыпете в форму, предварительно смазав маслом.

Желтки соедините с грибами, туда же добавьте белки, взбитые с щепоткой соли в тугую пену.

Взять 4 огнеупорные формочки, наполнить их на 1/3 суфле, положить сверху горошек, прикрыть вновь массой из грибов, разровнять. Отложенные грибы очень мелко нарезать – вот тут может понадобиться кухонный комбайн – и положить на самый верх. Запекать внизу духовки при температуре 160˚—180 ˚С примерно тридцать пять минут.

Честно говоря, я умею готовить только это, самое наипростейшее суфле, и больше никаких рецептов предложить вам не могу. Зато моя соседка по дому в Париже, Сюзетта, знает не менее сорока способов превратить продукты в нежное облако. Она безуспешно пыталась меня этому научить, но наука не пошла впрок.

– Уж не знаю, – качает головой Сюзетта, – что за криминальные романы ты пишешь, но если такие же, как суфле, то удивительно, что тебя до сих пор не побили. Мой совет – не

берись за эти блюда, лучше выпекай омлеты.

Запеканка пшенная, рисовая, ячневая или овсяная

На 1 стакан крупы – 3 стакана молока, по 1 ст. ложке сахара и сухарей, ¼ чайной ложки соли и 2 ст. ложки масла.

В кипящее молоко всыпать крупу и варить до загустения: после этого посолить, положить сахар, хорошо размешать, выложить на сковороду и запечь.

Готовую запеканку отделить тонким ножом от краев сковороды, выложить на блюдо и разрезать на 5–6 кусков. Перед подачей на стол полить маслом. При желании масло можно заменить горячим ягодным киселем и посыпать запеканку сахаром или залить сметаной.

Гречневая запеканка со свежими грибами

Для приготовления такой запеканки надо взять стакан гречневой крупы, 500 г свежих грибов, ½ стакана сметаны и примерно 2 ст. ложки сливочного масла.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее поджаренные свежие грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешать, выложить на сковороду или в кастрюлю и поставить запечь в духовой шкаф на 20–30 минут.

Биточки рисовые

На 2 стакана риса – 5 стаканов воды, 1 чайную ложку соли, ½ стакана сухарей, 2 ст. ложки масла.

Промытый рис положить в кипящую подсоленную воду и, помешивая, варить 20–25 минут. Загустевшую кашу поставить для упревания. В готовую кашу можно добавить сахар и яйца, размешать, дать каше остыть, а потом разделать биточки, обвалять в сухарях и поджарить на сковороде с маслом. Рисовые биточки можно подать со сладким или с грибным соусом.

Биточки пшенные

На 2 стакана пшена – 5 стаканов воды или молока, 1 ст. ложку сахара, 1 чайную ложку соли, ½ стакана толченых сухарей, 2–3 ст. ложки масла.

В кипящую воду добавить соль, сахар, всыпать промытое пшено и, помешивая, варить 15–20 минут. Затем кастрюлю с кашей накрыть крышкой и поставить на 25–30 минут для упревания.

Готовой каше дать несколько остыть, а потом, смочив руки в холодной воде, разделать биточки, обвалять их в муке или сухарях и поджарить на сковороде с маслом. Подают биточки с киселем, сметаной, маслом и молочным соусом.

Биточки из гречневой крупы

На 1 стакан гречневой крупы – 100 г творога, 2 яйца, 1 чайную ложку сахара, ½ стакана толченых сухарей, ½ чайной ложки соли и 2 ст. ложки масла.

В кипящую подсоленную воду (1 ½ стакана) засыпать крупу и варить 30–35 минут. Когда каша загустеет, добавить творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, яйца, сахар и перемешать. Затем из каши приготовить биточки, обвалять их в сухарях и поджарить на сковороде с обеих сторон, пока не образуется румяная корочка.

При подаче на стол на каждый биточек сверху можно положить ложку сметаны. Эти же биточки (без сметаны) можно подать к борщу и рассольнику.

Блюда из яиц

Наверное, я слишком долго живу на свете, потому что очень хорошо помню, как некоторые продукты сначала подвергались гонениям, а потом реабилитировались. Ну, допустим, соль. Сначала ее величали «Королевой специй», потом стали кричать:

– Не солите еду, получите гипертонию, не употребляйте «белую смерть».

Но сейчас-то соль снова в почете и какой ее только нет в продаже: морская, каменная, йодированная, обычная, мелкая, крупная.

Примерно тот же процесс происходил и с яйцами. Их то объявляли магическим средством от всех болезней, то подвергали остракизму и категорически запрещали людям приближаться к «куриной икре». Лично я считаю, что прав великий Гиппократ, сказавший когда-то: «В капле лекарство, в ложке яд». Если слопать яйцо на завтрак, ну, допустим, в понедельник и пятницу, то ничего плохого не случится. Тем более, что из яиц можно сделать множество блюд, которые готовятся быстро и получаются всегда гарантированно вкусными!

Омлет

3 яйца хорошо взбить с молоком или сливками. Чем жирнее последние, тем вкусней получится. Можно добавить в омлетную массу немного муки, столовую ложку, не больше, главное, чтобы не получились комки, посолить. Взять толстостенную сковородку, растопить масло, хорошенько разогреть и вылить на нее заготовку. Сковородку поставить на небольшой огонь, обязательно прикрыв крышкой. Содержимое не перемешивать и крышку лишний раз не поднимать.

Далее начинаются варианты.

Омлет с зеленым луком

Основной рецепт тот же, в последний момент, перед вливанием на сковородку, насыпьте зеленый лук.

Омлет с помидорами и сыром

Когда основная масса окажется на сковородке, быстро положите в нее помидоры, порезанные кружочками, посыпьте тертым сыром. Перед подачей на стол бросьте сверху зелень и чеснок, пропущенный через пресс.

Аналогичным образом можно приготовить омлет с колбасой, ветчиной, грибами, естественно, консервированными, мясом и разнообразными овощами. Но есть и более оригинальные рецепты.

Омлет по-болгарски

5 яиц, соответствующее количество жирных сливок, 150 г красного сладкого стручкового перца, 125 г брынзы, соль по вкусу.

В основной омлет добавить мелко нарезанные перец и брынзу.

Жарить на сковородке.

Яичница-глазунья со сметаной

Положить на сковороду кусочек масла, растопить, добавить 2 ст. ложки сметаны. Дать закипеть, отбить в эту массу яйца. Посолить, посыпать тертым сыром и жарить до готовности, размешивая только белки яиц. Желтки яиц должны оставаться полужидкими.

Подать горячую яичницу лучше в сковороде, на которой она жарилась.

Яичница-глазунья с салом и луком

Положить на разогретую сковороду нарезанное кусочками сало, поджарить. Добавить нарезанный тонкими кольцами лук, подрумянить вместе со шкварками. Отбить на подготовлен-

ный лук яйца и поджарить глазунью. Подать с кусочками ржаного хлеба, подогретыми на сковороде в оставшемся от жарения жиру.

Яйца «в шапке»

Слегка обжаренные кусочки хлеба положить на сковороду или противень. Яйца разбить и отделить желток от белка. Последние взбить в густую крепкую пену, слегка посолить и выложить на кусочки хлеба.

На каждом ломтике в белке сделать углубление и осторожно переложить туда по одному целому желтку, посолить, поперчить. Запечь в духовке, пока желток не затвердеет, и подать горячими. Кусочки хлеба, перед нанесением на них белка, можно слегка смочить молоком.

«Гнездышки» с яичницей-глазуньей

Отварить до готовности вермишель, промыть ее кипятком, посолить по вкусу и заправить маслом. Вареную колбасу нарезать толстыми кружками, поджарить на горячей сковороде с маслом с одной стороны, чтобы края колбасы поднялись, образуя чашечку. Переложить кружочки колбасы на смазанную маслом форму, наполнить каждую колбасную «чашечку» вермишелью, осторожно перемешав ее со взбитыми в крепкую пену белками яиц. Сделать в ней небольшое углубление, в которое аккуратно влить желток яйца.

Поставить форму в духовку и запечь, чтобы желтки остались жидкими или затвердели, по вкусу.

Есть еще один способ приготовления яичницы, которым редко пользуются наши хозяйки. Называется блюдо взбитая яичница.

Взбитая яичница

На разогретой с топленым маслом сковороде пожарить взбитую яичницу. Широкой лопаточкой перевернуть ее на другую сторону (или рассечь на 4 части и перевернуть каждую часть отдельно), хорошо подрумянить. Переложить куски горячей яичницы на тарелки, посыпать сахарной пудрой или облить жидким медом. Такую же яичницу можно приготовить, залив яичной массой предварительно отваренные и слегка обжаренные в масле мелкие макаронные изделия. К яичнице можно подать фруктовые сиропы или жидкий кисель.

Блюда из творога

Многие люди очень не любят творог, и между прочим, абсолютно зря. Во-первых, он источник животного белка и является неплохой альтернативой мясу, а во-вторых, творог очень вкусная вещь, просто надо его правильно выбирать. Для начала поймите, что гелеобразная субстанция, засунутая в разноцветные коробочки с надписями «Творожок» или «Творожный мусс», имеет такое же отношение к настоящему творогу, как я к аллигаторам. Да, всякие там кремы, пудинги, суфле и иже с ними могут быть сделаны на основе творога, но настоящий творог нужно покупать на рынке. Еще лучше, если вы сведете знакомство с одной из продавщиц и тогда уж гарантированно будете иметь абсолютно свежий продукт. Обратите внимание, я сказала на рынке, государственном учреждении, где имеется санитарный врач, дающий добро на продажу тех или иных продуктов. Не вздумайте приобретать пакеты с творогом у метро или в подземных переходах, не поддавайтесь на крики торговок:

– Бери, отдам почти даром, хороший товар, не сомневайся, я домой тороплюсь, вот и отдаю себе в убыток.

Вот это откровенная ложь, «даром» пытаются всучить только дрянь, и ушлая продавщица стоит у метро лишь по одной причине: придя домой и обнаружив в пакете кислую дрянь, вы можете вернуться на рынок, найти обманщицу и устроить вселенский скандал. А как найти нахалку у метро?

И еще один совет: когда будете пробовать творог, не берите кусочки, лежащие на отдельной тарелочке, просите малую толику непосредственно от творожной массы.

Кстати, об обмане. В нынешние времена следует проявлять бдительность во всем. Допустим, сгущенное молоко. Один раз, купив хорошо знакомую с детства банку в бело-синей упаковке, я обнаружила внутри почти несладкое месиво с нерастворенными кристаллами крупного сахара. В полном возмущении я отнесла банку назад в магазин и получила от краснеющего администратора пояснения. По его словам, сгущенное молоко теперь еще бывает и… растительным, надо очень внимательно читать надписи на упаковке. Как правило, текст набран очень мелкими буквами, но вы уж постарайтесь. Если увидите фразу «Состав: молоко и сахар», берите, не колеблясь. Это оно, любимое, а вот коли прочитаете нечто типа: «Молоко, вода, растительные жиры, ароматизатор» и т. д., даже близко не подходите к банке. И еще одна примета качественного продукта, на нем будет написано: «Сгущенное молоко», а на, так сказать,

его аналоге – «Сгущенка». Почувствуйте разницу! Недобросовестные производители честны перед покупателем и законом. По нормам ГОСТа их варево не имеет права называться «Сгущенное молоко», и, пожалуйста, оно именуется «Сгущенка». А то, что этим словом покупатели издавна называют нехитрое лакомство, так на то и был расчет, схватят, не заметят, ведь похожи баночки, как близнецы, и дизайн почти один и цена. Поэтому всегда читайте всю информацию на упаковке. На масле должно стоять: сделано из сливок. И точка. Если дальше написано: растительные жиры, Е… и т. д., то это уже не масло.

Ну а теперь рецепты блюд из творога.

Творожники ванильные

500 г творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2–3 ст. ложки сахара, ½ стакана муки, ¼ порошка ванильного сахара, ¼ стакана сахарной пудры или 1/3 стакана фруктового сиропа, соль по вкусу.

Творог протереть сквозь сито, добавить яйцо, масло, сахар, соль, ванильный сахар, перемешать. Просеять в миску с подготовленными продуктами муку, перемешать и выложить на обсыпанную мукой разделочную доску. Тесто еще немного перемешать, скатать его толстой колбаской и нарезать на кусочки желаемой величины. Сформовать из каждого кусочка круглые заготовки, обжарить их на растительном масле, вначале прикрыв крышкой. Поджаренные с одной стороны творожники перевернуть и обжарить вторую сторону. Переложить горячие на блюдо, засыпать сахарной пудрой или полить густым фруктовым сиропом.

Сырники обыкновенные

400 г творога, 60 г муки, 1 яйцо, соль и тмин по вкусу.

Творог протереть сквозь сито, добавить все остальные продукты, хорошо перемешать и разделать сырники овальной формы. Края сырников подкруглить с помощью ножа, сверху нанести ножом легкие надсечки, поворачивая сырник, чтобы на поверхности сырника получилась легкая сеточка. Обжарить сырники в растительном масле с обеих сторон. К сырникам подать по вкусу сладкую сметану или острый томатный соус.

Сырники сладкие с изюмом

Приготовить тесто для сладких сырников или творожников, выложить на разделочную доску, вспыленную мукой, и разделать кружочки толщиной около 1 см и диаметром 5–6 см. Тщательно перебрать изюм, промыть, добавить сироп из любого варенья и проварить на слабом огне до загустения массы. На подготовленные кружочки творожного теста положить по ложечке изюма, скатать шарик, приплюснуть его в лепешку и жарить на растительном масле с обеих сторон до готовности. В посуду, в которой варился изюм и сироп, положить 4–5 ложек сметаны, хорошо прогреть, не давая закипеть, добавить немного сахара и залить горячие сырники.

Сырники

0,5 кг творога, 1 стакан молока, 4 яйца, 5 ст. ложек муки, сахар и соль по вкусу.

Творог залить сильно горячим молоком и дать постоять. Добавить по вкусу соль и сахар, вбить яйца и, подсыпая по ложке муку, вымешать тесто. Дать тесту созреть около получаса и разделать сырники. Жарить в хорошо разогретом растительном масле, подрумянивая с обеих сторон. Готовые сырники уложить в кастрюльку, залить подслащенной сметаной и немного протушить.

Творожная шарлотка

1 батон, ¼ л молока, 500 г творога, 150 г сахара, 3 яйца, лимонная цедра, ванильный сахар, 50 г изюма, 20 г порошка ванильного пудинга и 40 г сахара, 50 г сливочного масла для смазывания формы, 20 г сахара для посыпания шарлотки.

Батон нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть подслащенным молоком. Форму смазать маслом и посыпать тертыми сухарями. Приготовить творожную начинку из протертого через сито творога, сахара, яиц и пряностей. В творожную начинку добавить ванильный крем, вымытый изюм. Два ломтика батона соединить творожной начинкой и поместить в середину приготовленной формы перпендикулярно дну. Остальные ломтики окунать в творог и соединять на противне с предыдущими. Остатки творожной начинки использовать для заливки шарлотки (можно разбавить молоком и яйцом). Поверхность сбрызнуть маслом. Запечь шарлотку до золотисто-коричневого цвета. Подать, посыпав сахаром.

Вариант. В творог можно вмешать тертые сырые яблоки, половинки слив или другие свежие или консервированные фрукты.

Творожные пирожные

250 г муки, 250 г жира, 250 г творога, соль, 150 г мармелада, сахар для обваливания.

В просеянной муке на доске порубить жир, добавить протертый творог, немного посолить и быстро замесить тесто. Раскатать тесто в прямоугольный пласт и сложить, как слоеное. После застывания раскатать в лист (прямоугольник или квадрат), разрезать на квадраты 7х7 см (можно и больше), наполнить мармеладом, свернуть вчетверо, края сдавить тупой стороной ножа. Запечь в хорошо нагретой духовке, горячими обвалять в сахаре.

Творожная масса с орехами или сладким миндалем

450 г жирного творога, ½ стакана сахарного песка, ½ стакана измельченных орехов или сладкого миндаля, ванилин по вкусу.

Жирный творог тщательно перемешать с сахаром, хорошо размельченными орехами и ванилином.

Творожная масса шоколадная

450 г нежирного творога, 6 желтков, 2/3 стакана сахарного песка, 50 г измельченного шоколада, ванилин по вкусу, ½ стакана молока или сливок, 150 г сливочного масла.

Желтки яиц растереть с сахарным песком, добавить измельченный на терке шоколад, ванилин по вкусу, развести горячим молоком или сливками и, помешивая, нагреть эту смесь на водяной бане до 75–80°, после чего охладить.

Взбить размягченное сливочное масло, как для крема, добавить в него, непрерывно перемешивая, небольшими порциями полученную шоколадную массу и протертый нежирный творог, выложить в вазочку и подать на стол.

В жирный творог масла не добавлять.

Поскольку речь идет о твороге, то никак нельзя не упомянуть тут такое кушанье, как пасха. Для тех, кто исповедует православную веру, даю несколько рецептов, они передавались в нашей семье из рук в руки на протяжении нескольких поколений. Во всяком случае, моя бабушка Афанасия уверяла, что ей рассказала о них мать, Анна Шабанова. Вообще говоря, пасху следует делать в специальных формах, которые имеют вид усеченной пирамиды. У нас когда-то была подобная, но сломалась, а в продаже среди огромного множества аксессуаров для кухни я так ни разу и не встретила пасочницу – деревянный разъемный ящик, украшенный изнутри резными узорами. Поэтому теперь просто выкладываю пасху горкой на тарелку.

Пасха – это то блюдо, при приготовлении которого надо напрочь забыть о всякой экономии. Кулинарные книги прежних лет, например, та, которую написала Елена Молоховец, пестрят рецептами, начинающимися со слов: «Собираясь сделать пасху, возьмите 60 (!!!) яиц».

Но я не слишком доверяю Молоховец, ее иногда сильно заносит. Читая ее известную книгу, пару раз я веселилась от души. В особенности понравились мне два совета. Один начинался так: «Если у вас в доме абсолютно ничего нет, а муж привел гостей, не расстраивайтесь. Велите кухарке спуститься в погреб и принести десять яиц, окорок…»

Второй звучал еще лучше: «Лучше всего есть блины с зернистой икрой, но, коли этого продукта не нашлось на кухне, ничего страшного. Возьмите полкило паюсной, положите в молоко…»

Рецепты моей бабушки более простые, хотя тоже потребуют определенных затрат.

Пасха сладкая

1,8 л сливок вскипятить, снять с них пену, а в сливки положить соусную ложку сметаны и еще раз вскипятить. Поднявшуюся пену снова удалить, положить в сливки еще одну соусную ложку сметаны и продолжать варить на слабом огне, снимая пену, до тех пор, пока не отскочит сыворотка. Затем вылить все в салфетку, дать стечь сыворотке, выложить творог в миску, добавить 1 стакан сахарного песка и, по своему усмотрению, ванилина либо кардамона или лимонной цедры, тщательно растереть и положить в подготовленную форму, под гнет, на несколько часов в прохладное место. Чтобы сливки во время приготовления пасхи не подгорели, их непрерывно помешивают или же, что еще лучше, варят на пару.

Пасха с шоколадом

1,2 кг сухого, протертого сквозь сито творога растереть с 400 г сливочного масла так, чтобы образовалась однородная масса. Добавить 0,2 л сливок, 200 г натертого на терке шоколада, 2 стакана сахарного песка, немного ванилина.

Растереть до гладкости. Заполнить подготовленную форму, наложить гнет и поставить в холодное место на сутки.

Пасха заварная

Отбить в кастрюлю 10 желтков, добавить 2–3 стакана сахарного песка, 0,3 л теплых сливок, немного ванилина и, непрерывно помешивая, варить на умеренном огне до загустения, но не кипятить. Затем перелить в фарфоровую или керамическую посуду, заправить горячую смесь 400 г сливочного масла, нарезанного кусочками, и остудить. 1,6 кг сухого, протертого сквозь сито творога постепенно соединить с остуженной смесью так, чтобы получилась гладкая масса. Поместить ее в подготовленную форму, положить гнет и оставить в прохладном месте на 10–12 часов.

Тесто и изделия из него

Я очень хорошо помню, как в погожие майские дни в нашем дворе пахло выпечкой. Почти во всех семьях ко Дню Победы делали пироги, кулебяки, расстегаи. Именно на 9 Мая, этот день во времена моего детства и юности считался самым главным праздником, и хозяйки старались изо всех сил. К сожалению, у бедных советских, а потом российских женщин никогда не было много времени на готовку, нам всегда приходилось трудиться наравне, а иногда и больше мужчин. Поэтому возня с тестом затевалась не так уж часто. Сейчас жить стало легче, можно купить уже готовые замороженные пласты или приобрести торт.

Но все же, на мой взгляд, нет ничего вкусней булочек, пирожков и кексов, которые сделаны мамой или бабушкой.

Пироги, торты, пирожные, кексы

Пирог с яблоками

Для теста: 1 пакетик сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахарного песка, 200 г сливочного масла, ½ стакана молока, примерно 2 ½ стакана муки.

Для начинки возьмите два кислых яблока, лучше антоновку. Фрукты следует очень тонко порезать, тут может пригодиться кухонный комбайн, выложить красиво на нижний коржик, борта которого в данном случае можно очень высоко не поднимать. Яблоки посыпать корицей, смешанной с сахарным песком, верх сделать в виде решетки.

Пирог с черникой

Понадобится 200 г масла или маргарина. Кстати, о последнем. Не всякий маргарин годится для теста. Когда будете его покупать, внимательно прочитайте, что на упаковке написано. Если написано: «для бутербродов», то не берите, а если дальше идут слова «и выпечки», такой можно попробовать.

По своему опыту скажу, что «Пышка» и белый кубик с надписью «Sonja» очень даже ничего. Но, честно говоря, на сливочном масле выходит вкусней. Значит, берете масло, режете на мелкие кусочки и даете постоять некоторое время при комнатной температуре.

Потом отделяете от белков 2 желтка, растираете их с 1 пакетиком ванилина и 2 столовыми ложками сахарного песка, подсыпаете примерно 2 стакана муки. Чернику перебираете, моете. Вам понадобится равное количество ягод и муки. Когда черника стечет в дуршлаге, пересыпаете ее сахаром, по вкусу, даете постоять часа полтора и сливаете получившийся сок.

Дальше действуете по обычной схеме. Делите тесто на две неравные части. Из большой делаете низ, из меньшей верх, чернику в середину. Тщательно защипываете края – и в духовку. Печется быстро.

Шарлотка

Думаю, этот рецепт знаком многим. 4 яйца и 1 стакан сахарного песка взбиваются при помощи миксера до того момента, пока масса не станет цвета сливочного масла. Добавьте

потом один стакан муки и еще раз взбейте. Полученное тесто должно быть консистенции сметаны. Для начинки возьмите 3–4 яблока, желательно кислых, очистите их от кожуры и мелко нарежьте. Затем антоновку следует высыпать в форму, смазанную маслом. Добавить немного изюма, грецких орехов и залить сверху тестом. Потом, прямо в форме, перемешать ложкой яблоки с тестом, разровнять поверхность и отправить в духовку. Готовность шарлотки легко проверяется при помощи деревянной зубочистки.

Вместо яблок можно использовать порезанные на четвертинки сливы.

Печется довольно быстро. Если верх стал подгорать, а середина еще сыровата, прикройте форму фольгой.

Ушастики

Это печенье, для теста вам понадобится по 100 г сметаны, масла и маргарина. – Именно так: и масло, и маргарин вместе. – 4 желтка и пол-литровая банка муки.

Масло и маргарин порежьте на небольшие кусочки, дайте постоять при комнатной температуре, добавьте сметану, желтки и муку. Готовое тесто разделайте на сорок шариков и поставьте в холодильник на час. Можно приготовить тесто вечером, сунуть его в холодильник на полку, а утром печь.

Для начинки возьмите 4 белка, взбейте в крепкую пену с 21 чайной ложкой сахарного песка, потом добавьте ½ стакана мелко нарезанных ядер грецкого ореха, аккуратно перемешайте, подготовьте противень, смазанный маслом. Затем берете шарик теста, тонко раскатываете его, пытаясь получить кружочек. На середину кладете совсем немного начинки и складываете треугольником.

На противень укладываете ушастики так, чтобы между ними сохранялось расстояние, потому что печенье в процессе выпечки станет увеличиваться в размере. Печь в горячей духовке, при температуре примерно 220 °С. Готовые изделия снимайте с противня аккуратно, они хрупкие.

Трубочки мармеладные

200 г маргарина растопить до состояния жидкости, добавить туда такое же количество сметаны, насыпать 3 стакана муки и замесить тесто.

Оно получится жирным и тяжелым. Разделить массу на пять комков. Каждый по очереди раскатать в круг. Разделить

получившуюся окружность ножом на восемь секторов.

Для начинки взять мармелад, не обсыпанный сахаром. Лучше всего подходит пластовый. В крайнем случае, купите любой и перед тем, как готовить тесто, просто смойте с мармеладок сахарный песок и дайте им высохнуть.

На каждый сектор, на его широкую часть, положить по кусочку мармелада и скатать к узкому концу. Печь до тех пор, пока трубочки не станут светло-коричневого цвета. Есть только холодными. Будьте аккуратны, горячим мармеладом можно здорово обжечься.

Пирог слоеный

Честно говоря, к настоящему слоеному тесту этот рецепт никакого отношения не имеет. Пачку маргарина (250 г), только что вынутую из морозилки, ледяную, натереть на терке с той стороны, где обычно строгаете морковку. Добавить 200 г сметаны, 2 стакана муки и 1 ½ столовые ложки сахара. Сделать тесто, разделить его на две равные части, обернуть в фольгу и сунуть в поддон под морозильник. Тесто может лежать там около десяти дней, а если окажется внутри морозилки, то и месяц. Если вам на голову случайно сваливаются гости, вытаскиваете один кусок, раскатываете и кладете на пласт начинку. Очень хорошо подходит мелко нарезанное яблоко, посыпанное корицей, или капуста. Но кочан придется предварительно приготовить и смешать с крутым яйцом. Одна моя подруга кладет на это тесто ломтики ветчины без жира, прикрывает тоненькими кусочками сыра, получается вкусно. Затем вы защипываете края пласта, осторожно укладываете швом вниз на противень, обмазываете верх и бока сырым желтком и ставите в горячую духовку. Как только на пироге образуется румяная корочка, он готов. Внимание! Тесто получается тонким, на него не следует класть много начинки.

Далее приведу рецепты изделий, для которых потребуется один вид теста. Сначала о нем подробно.

Тесто на соде и сметане

2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки густой, жирной сметаны, по ¼ чайной ложки соли и соды, ½ стакана сахарного песка,

1 яйцо.

Масло мелко порезать и оставить при комнатной температуре. Яйцо растереть с сахаром, добавить туда сметану,

соль, масло. Соду погасить уксусом или лимонным соком, влить туда же, добавить муку и быстро замесить тесто. Используя его, вы можете приготовить

Трубочки с орехами

Тесто разделить на шарики, размером с мячик для пинг-понга. Каждый раскатать, на середину насыпать начинку, состоящую из раздавленных в ступке грецких орехов, перемешанных с сахарным песком.

Защипать края и уложить трубочки швом вниз на противень. Печь до того, пока верх не станет нежно-бежевым.

Сочники

Разделите тесто на шарики так, как для трубочек с орехами. Приготовьте начинку: пачку творога разотрите с двумя яйцами, столовой ложкой сметаны и сахаром. Количество сладкого зависит от вкуса.

Потом раскатайте шарик и положите на одну половинку немного начинки, прикройте второй частью сверху. Края не защипывайте! Готовый сочник вместе с выступающей творожной начинкой смажьте желтком. Печь в духовке до появления румяной корочки.

Крендели с корицей

Тесто разделать на небольшие кусочки размером чуть меньше, чем на трубочки и сочники. Потом скатать колбаску. Правый ее конец загнуть колечком и закрепить на середине полосы из теста, то же самое проделать с левой стороны. У вас получится кренделек. Возьмите блюдечко, насыпьте в него несколько столовых ложек корицы, перемешанной с сахарным песком. Крендель опустите одной стороной в блюдце, на тесто мигом налипнет корица. Уложите крендельки на противень чистой стороной вниз. Обсыпанная часть должна смотреть вверх. Печь в духовке.

Шалаш

Это сладкое блюдо не потребует никаких усилий, его не надо печь. *Вам потребуется 18 штук печений, самых обычных, без глазури, к примеру, классическое «Юбилейное». Еще следует взять 300 г свежего, хорошего творога, сахара 100 г, пачку сливочного*

масла и какао «Золотой ярлык».

Творог смешиваете с маслом и сахаром по вкусу. Песок можно вообще не добавлять, если не очень любите сладкое. Потом делите творог на две равные части. Одну оставляете как есть. В другую подсыпаете какао и тщательно перемешиваете.

Берем сначала 9 печенюшек. Каждую на секунду опускаем в холодную чайную заварку. Можно капнуть в жидкость немного коньяка, будет вкусней.

Печенья выкладываем на подносе ковром длиной и шириной в 3 штуки. Сверху намазываем «белым» творогом и без промедления закрываем второй партией «Юбилейного». Естественно, эти печенья тоже «купаем» в чае. Последний слой будет состоять из «темного» творога.

Далее очень аккуратно, без спешки, поднимаем боковые печенья и складываем домиком или, если хотите, буквой Л. Только у нее будет пол – это печенюшка, которая лежит посередине между боковинками. Из-за своей формы это изделие и получило название «шалаш».

Сверху его надо обмазать шоколадной глазурью. Для того чтобы сделать ее, необходимо взять пару ложек нерастворимого какао, перемешать с таким же количеством сахарного песка, добавить чуть-чуть теплой воды. У вас должна получиться кашеобразная масса, которую вы постепенно, безостановочно помешивая, будете держать на очень маленьком огне до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Вы поймете, что глазурь готова, когда под ложкой перестанет хрустеть песок. Тогда в горячую «помазку» следует положить кусочек сливочного масла размером с грецкий орех и еще несколько секунд подержать на огне, до полного соединения жира с какао.

Крем из сгущенки и сливочного масла

200 г качественного сливочного масла взбить на миксере добела, потом тоненькой струйкой, не выключая миксер, вылить содержимое банки сгущенки с сахаром.

Можно также наполнить эклеры творогом, соединенным с сахаром или фруктами, и любым сладким кремом. Далее я приведу несколько рецептов крема. Если начнете готовить, имейте в виду, что крема получится много, вы сможете не только наполнить эклеры, но и подать его в качестве отдельного сладкого блюда. Если же вам нужна лишь начинка, просто уменьшите вдвое количество ингредиентов.

Чайный крем

Продукты для приготовления: 500 г воды, 30 г чая, корица, тертая цедра с ½ лимона, 750 г сливок, 100 г сахара, 10 яичных желтков, 300 г сливок для пены.

30 г чая лучшего сорта залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 мин. Затем жидкость процедить и прокипятить вместе со сладкими сливками.

10 яичных желтков хорошо взбить и добавить к теплой чайной массе. Все хорошо вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить). Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30–35°). Крем разлить в вазочки и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками.

Какао-крем

Продукты для приготовления: 1 л молока, 300 г сахара, 3 чайные ложки какао, 2 ст. ложки муки, пена из взбитых сливок.

Все продукты (кроме пены из сливок), непрерывно помешивая, варить до получения массы густой консистенции, наполнить ею стаканы и сверху положить сливки, взбитые в пену.

Какао-крем поставить на несколько часов в холодное место.

Апельсинный крем

Продукты для приготовления: 4 яичных желтка, 1 яйцо, 350 г сахара-рафинада, 4 апельсина (средних размеров), 2 ст. ложки рома, 400 г сливок, желатин, 100 г воды, 50 г сахарной пудры.

Сахар-рафинад сильно натереть со всех сторон апельсинной кожурой. (Благодаря этому крем получит запах апельсина.)

Яичные желтки, 1 яйцо, апельсинный сок, ром и сахар-рафинад проварить на пару и добавить к ним, непрерывно помешивая, разведенный в небольшом количестве воды желатин.

Когда масса полностью остынет, добавить к ней сливки и перемешать.

Форму смочить водой, наполнить кремом и поставить в холодное место.

Яблочный крем

Продукты для приготовления: 1000 г яблок, 3 яичных белка, 4 ст. ложки сахарной пудры, 200 г взбитых в пену сливок; на каждый стакан по одной черешне в сахаре.

Яблоки уложить в противень, поставить в духовку и запечь.

Печеные яблоки протереть через дуршлаг и, смешав с сахаром и яичными белками, вымешивать в глубокой посуде.

Стаканы или специальные вазочки для крема наполнить приготовленной массой. Перед подачей на стол крем покрыть взбитыми в пену сливками, а сверху положить по одной черешне в сахаре.

По данному рецепту можно приготовить фруктовый крем из клубники, земляники, красной смородины, шиповникового повидла, персиков и т. д.

Но эклеры можно наполнить не только сладкой начинкой. Если готовые пирожные подержать в духовке чуть побольше, чтобы верх как следует затвердел, потом их легко использовать вместо тарталеток.

Рулет из сгущенного молока

Меня этот рецепт часто выручает, когда около девяти вечера на пороге показывается группа приятелей, которых никто не ждал. Чертыхаясь себе под нос, я мило говорю вслух:

– Очень рада, раздевайтесь, мойте руки, сейчас станем пить чай.

Пока незваные гости толкаются в прихожей и ходят в санузел, я несусь к холодильнику. Специально для такого случая держу на полке одну банку сгущенки.

Открыв консервы, вываливаю содержимое в кастрюльку, добавляю туда 1 яйцо, размешиваю, кладу чуть-чуть соды, погашенной уксусом или лимоном, и опрокидываю в массу один стакан муки. Быстро перемешиваю тесто, оно получается по консистенции как сметана или майонез.

Затем достаю противень, мажу маслом, выливают тесто на него, разравниваю ложкой и запихиваю в духовку. Весь процесс, включая доставание продуктов из холодильника, занимает от силы пять минут. Пока пласт печется, вы можете ставить чайник и бегать с чашками. Минут через пятнадцать верх пласта станет желтовато-коричневым, и это говорит о том, что изделие пора вытаскивать. Дальше следует действовать оперативно. Длинным ножом отделяете пласт от противня, берете банку любого варенья или джема, мажете на бисквит и быстро скатываете рулетом. Делать это надо, пока тесто горячее, рискуя обжечь пальцы. Я надеваю обычно кухонные варежки. Ждать, пока бисквит остынет, нельзя, потому что в этом случае он не свернется, а поломается. Впрочем, кое-кто из моих подруг режет пласт ножом на две равные половины, мажет одну вареньем, сверху кладет вторую, посыпает верх сахарной пудрой или, если есть время, варит

глазурь из какао.

Если у вас в доме спрятаны 1 банка сгущенки, 1 яйцо, 1 стакан муки, щепотка соли и джем, вы спокойно встретите любых гостей.

Торт из зефира

Взять килограмм зефира, белого, ванильного и разделить на половинки. Разотрите 2 яйца, 5–6 печеньиц, 1½ стакана сахара, залейте стаканом молока и, непрерывно помешивая, варите до густоты, не давая кипеть.

Потом остудите, смешайте с пачкой масла (200 г), добавьте немного лимонной цедры. Положите часть зефира на блюдо, помажьте кремом и затем чередуйте. Готовый торт поместите в холодильник. Он остается свежим в течение недели.

Печенье из сыра

125 г муки, 100 г сыра, 90 г сливочного масла, 40 г жирной сметаны, соль и красный перец, острый, по вкусу.

Все продукты смешать, сделать тесто, которое должно полежать при комнатной температуре около часа. Затем сделать печенья, смазать яйцом и испечь.

Довольно вкусные вещи могут получиться из черствого хлеба при условии, что на батонах нет плесени. Эти рецепты пришли к нам из голодных лет, когда на прилавках ничего не было, а на кухнях хозяйки изощрялись, как могли.

Каравай

На батон или 2 булки: 1,5 стакана молока, 4 яйца, 100 г сливочного масла.

Городские булки или батон без корки натрите на терке, положите в кастрюлю, залейте кипящим молоком, дайте постоять час, а потом разотрите до однородной массы, добавьте сахар, сливочное масло, яйца. Размешайте массу, выложите в форму и поставьте в духовку на 30–40 минут. Готовый каравай можно обсыпать сахарной пудрой.

Кстати, советую не отворачивать презрительно нос при виде полуфабрикатов российского производства с названием «Готовая смесь для кекса», «Изюминка», «Шоколадный» и так далее. Из них получаются вполне приличные вкусные кексы, надо только слегка их облагородить.

Кекс из полуфабриката

Разведите тесто, как указано на упаковке, но вместо воды возьмите соответствующее количество молока, а маргарин замените сливочным маслом.

Потом добавьте немного изюма, кураги, грецких орехов – и в духовку.

Поверьте, готовый кекс не стыдно подать гостям. Но если вам хочется лично делать тесто, приведу парочку рецептов.

Кекс лимонный

Взбить 3 яйца вместе со стаканом сахара и 150 г растопленного сливочного масла.

Смешать по ½ чайной ложке соды и лимонной кислоты, добавить 1¾ стакана муки. В яично-масляную смесь влить сок 1 лимона, насыпать цедру цитрусовую. Затем соединить части теста и печь.

Кекс простой

3 яйца, 200 г растопленного масла, 1 стакан сахарного песка смешать вместе. Далее взять по ½ чайной ложки соды и лимонной кислоты, смешать с одним стаканом муки и добавить еще ¾ стакана муки. Соединить яично-масляную смесь с мукой, добавить 100 г изюма.

Печь в духовке.

Кекс «снежинка»

1 яйцо, 6 ст. л. картофельной муки, 0,5 ч. л. соды, 1 лимон.

Яйцо растереть, добавляя постепенно молоко, затем натертую на терке цедру и сок половины лимона. Картофельную муку смешать с содой и соединить с приготовленной массой. Форму смазать маслом и посыпать мукой. Вылить в форму приготовленное тесто и выпекать в духовом шкафу на слабом огне. Готовность определить спичкой, воткнув в кекс. Она должна остаться сухой.

Творожные пончики

500 г свежего творога, 3 яйца, 50 г муки, 80 г молотых сухарей, растительное масло для жарения, соль.

Хорошо размять творог и смешать с яичными желтками до состояния пенистой массы. К смеси добавить муку и молотые сухари, соль по вкусу и предварительно взбитые в крутую пену белки. Смочив руки водой, сделать из массы маленькие шарики, обвалять их в молотых сухарях, а затем обжарить в большом количестве растительного масла до образования корочки. Перед подачей на стол пончики посыпать сахарной пудрой.

Пирог с яблоками

Испечь корж. Для него берут 200 г масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 6 желтков, муки столько, чтобы тесто было не очень густым.

Противень смазать маслом и посыпать сухарями. Белки взбить с 1 стаканом сахара, добавить ванилин.

На испеченный корж положить очищенные, мелко нарезанные яблоки, полить взбитыми белками и допечь в духовке до светло-коричневого цвета.

Торт «Наполеон»

Для коржей взять 0,5 стакана любого жира, столько же кефира, сметаны и сахарного песка, 2 яйца, соль, соду на кончике ножа.

Все хорошо растереть, добавить муку. Вымешенное тесто не должно приставать к рукам. Поставить в холод. Остывшее тесто разделить на 16 равных частей, каждую раскатать, накрыв десертной тарелкой, вырезать кружки. Коржи выпекать в духовке до золотистого цвета. Обрезки запечь до коричневого цвета для измельчения и обсыпания торта.

Для крема нужно растереть яйцо, стакан сахара, 2 ст. л. муки, разбавить 0,5 стакана молока.

Полученную массу медленно вливать в кипящее молоко (2 стакана). Довести до кипения. Добавить взбитое сливочное масло – 200–250 г. Смазать кремом коржи, положив один на другой. В крем можно добавить орехи.

Печенье с орехами

450 г муки, 6 ст. л. меда, 4 яйца, 5 г измельченной корицы, 2–3 шт. растертой в порошок гвоздики, ванилин на кончике ножа, 6 штук орехов.

Из муки, меда, яиц, добавляя корицу, гвоздику и ванилин, замесить тесто, раскатать и формой вырезать коржики, смазать

желтком, посыпать орехами. Выпекать на умеренном огне.

Торт «Киевский»

5 белков взбить со стаканом сахара и стаканом сахарной пудры.

Холодный противень смазать маслом и чайной ложкой положить порциями белки.

Выпекать на медленном огне.

5 желтков растереть с 0,7 стакана сахара и 300 г сливочного масла. Это один крем. Другой: яйцо растереть с 0,5 стакана сахара, добавить 1 ч. л. крахмала или муки.

Эту смесь влить в кипящее молоко (0,5 стакана). После охлаждения оба крема смешать. На большую тарелку выложить слой испеченных белков, смазать их кремом и посыпать орехами. Снова положить слой белков и залить кремом, посыпать орехами и так три слоя. Сверху украсить ягодами, фруктами из варенья.

Торт «Мишка»

Стакан измельченных орехов, 0,75 стакана сахара, яйцо, 100 г меда, 2 ст. л. сметаны, 0,5 ч. л. соды, погашенной уксусом, 2 стакана муки.

Все перемешать и испечь 3 коржа.

Крем: стакан измельченных орехов, стакан сметаны, неполный стакан сахара.

Все перемешать и смазать 2 коржа. На третий корж подготовить глазурь:

0,7 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 1 ст. л. какао, 50 г сливочного масла.

Сварить до вязкости и смазать третий корж. Поставить торт в холодильник.

Печенье на кефире

500 г муки, 0,5 стакана сахара, 2 стакана кефира, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соды, погашенной 4 ст. л. уксуса.

Кефир взбить с растительным маслом и сахаром до консистенции крема. Добавив соду, погашенную уксусом, всыпать муку, замесить тесто.

Раскатать пласт толщиной 0,5 см, выложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в хорошо нагретой духовке. Резать в горячем виде.

Печенье песочное на сметане

0,5 стакана сахарного песка, 125 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 стакана пшеничной муки.

Сахарный песок растереть со сливочным маслом и сметаной до получения однородной массы. Постепенно помешивая, всыпать муку.

Когда тесто загустеет, выложить на доску и хорошо вымесить, добавляя еще муку. Раскатать тесто в пласт до 1 см, сделать выемками печенье и испечь в духовке.

Прянички

1 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 5 зерен кардамона или ¼ порошка ванилина.

Яйца растереть с сахаром добела, прибавить кардамон в порошке, ванилин или лимонную цедру. Всыпать муку, хорошо вымешать и брать тесто чайной ложкой, а другой ложкой снимать его на лист, смазанный маслом.

Кусочки теста разложить на листе с интервалом примерно в 4 см, после чего выпекать в горячей духовке 7—10 мин.

Коржики

2 стакана муки, 2 ст. ложки масла, 2/3 стакана сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соды, соль.

Муку просеять на стол холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить сметану, яйцо, сахар, соду, соль по вкусу, размягченное масло и замесить тесто.

Полученное тесто раскатать слоем в 5 мм и круглой выемкой или стаканом вырезать коржики.

Уложить коржики на лист, смазать их взбитым яйцом, сделать в них вилкой несколько проколов, чтобы при выпечке не вздувались, и выпекать в горячей духовке 10–15 мин.

Маковки на патоке

1 стакан патоки, 1,5 стакана мака, 1 ч. ложка топленого масла, 0,5 стакана крупнодробленых орехов.

В нагретую патоку всыпать мак, орехи и положить масло, тщательно перемешать и уваривать при постоянном помешивании в течение 1 ч. На чистую доску для теста, смоченную водой, вылить уваренную массу, разровнять ее влажными руками в лепешку толщиной 5 мм и, не давая остыть,

нарезать ромбиками или треугольниками, после чего охладить.

Как замесить тесто

Для блинов, оладий, блинчиков, вафель, бисквита, хвороста замешивают жидкое тесто. Оно может быть дрожжевым и бездрожжевым, сдобным и несдобным. Но во всех случаях его замешивают одинаково, а именно: жидкость вливают в муку. Тесто средней консистенции делают по-иному: муку всыпают в жидкость. И выпекают потом булочки, пироги, пирожки, кулебяки, рулеты.

Вообще говоря, существует несколько способов превращения муки и молока во вкусные пирожки и пышки, но я буду рассказывать только о том, которым пользуюсь сама.

Вам понадобится: 250 г сметаны, не менее 15 % жирности, 250 г сливок, обычных, жидких, не слишком жирных, и 250 г 3,5 %-ного молока.

Сливки, молоко и сметану смешиваете вместе и ставите на маленький огонь. Смесь должна чуть-чуть подогреться до теплого состояния. Затем добавляете в нее 2 столовые ложки сахарного песка, немного соли, 1 желток (от белка тесто делается грубым), вливаете 2 столовые ложки растительного масла без запаха и все тщательно перемешиваете. Затем берете муку и начинаете аккуратно замешивать тесто. Муку подсыпаете небольшими порциями. Сколько вам потребуется муки, я сказать не могу, у меня отчего-то каждый раз уходит разное количество. Но, если возьмете стандартный, двухкилограммовый пакет, от него останется примерно треть. В самом начале замешивания добавьте в муку 1 ½ пакетика сухих дрожжей.

Когда у вас получится ком теста, его следует как следует вымесить, по времени не менее пятнадцати минут. Поставьте перед собой часы, выложите тесто на доску, посыпанную мукой, и вперед с песней. В процессе замеса, если тесто будет липнуть к рукам, нужно немного, совсем чуть-чуть, подсыпать на доску муки.

По истечении времени кладете тесто в высокую кастрюлю и накрываете полотенцем. Теперь оно должно подниматься. Когда масса увеличится примерно вдвое, вынимаете ее, обминаете пару раз и снова кладете в кастрюлю. Тесто должно подойти еще один раз. Затем его можно разделывать. Если хотите сделать пирожки или булочки, сначала скатайте шарики, а потом превращайте каждый в нужное изделие.

Из дрожжевого теста можно приготовить множество вкусных вещей, пироги с капустой, мясом, рыбой, ватрушки, булочки с

вареньем, корицей… Всего и не перечислить. Ниже я даю несколько рецептов начинки.

Начинки для пирогов

Начинка из вязиги с рисом

На 100 г вязиги и ½ стакана риса – 2 головки лука, 2 ст. ложки жира.

Вязигу вымыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа. После этого воду слить, залить свежей водой и поставить вязигу варить.

Когда вязига сделается мягкой, откинуть ее на решето, а затем пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Репчатый лук поджарить, прибавить к нему отварной рис, вязигу, соль, перец и все перемешать.

Начинку из вязиги можно приготовить с рублеными крутыми яйцами.

Начинка из печенки с гречневой кашей

На 300 г печенки и 200 г гречневой крупы (для каши) – 2 ст. ложки жира, 1–2 головки лука.

Телячью, баранью или свиную печенку очистить от пленок, промыть в холодной воде, нарезать на небольшие кусочки и прожарить вместе с нарезанным луком. Потом печенку мелко изрубить, посолить, посыпать перцем и смешать с рассыпчатой гречневой кашей.

Начинка из рыбы

На 1 кг рыбы – 2 ст. ложки жира, 2 головки лука.

Рыбу (судака, щуку, карпа) очистить от чешуи; удалить внутренности, разрезать на крупные куски и сварить в подсоленной воде до готовности. Сваренную рыбу вынуть из бульона и отделить мякоть от костей. Бульон использовать на суп. Мякоть рыбы разделить на мелкие кусочки, посыпать солью, перцем, прибавить поджаренный мелко нарубленный лук, немного мелко нарезанной зелени петрушки или укропа и перемешать. К приготовленной таким образом рыбной начинке можно прибавить отварной рис или саго.

Начинка из грибов

На 1 кг свежих или 50 г сушеных грибов – 1 ½ стакана

гречневой крупы или пшена (для каши) или 1 стакан риса, 1–2 головки лука, 1–2 ст. ложки жира.

Очищенные, промытые и ошпаренные в кипятке в течение 5 мин свежие белые грибы нарезать ломтиками или изрубить не очень мелко и поджарить. Затем прибавить в грибы поджаренный мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, 1 ст. ложку муки, перемешать, влить немного молока или бульона, нагреть до кипения, заправить солью и перцем. Начинку можно сделать и из соленых грибов: промытые грибы нарубить и поджарить, затем прибавить в них поджаренный репчатый или зеленый лук.

Вкусная начинка получается из сушеных грибов: сваренные грибы мелко изрубить, пропустить через мясорубку и слегка поджарить. Затем положить в грибы мелко нарубленный и поджаренный лук, гречневую или пшенную рассыпчатую кашу или отваренный рис, посолить; можно также прибавить немного молотого перца.

Начинка из квашеной капусты

На 1 кг капусты – 2–3 ст. ложки жира, 2–3 головки лука.

Капусту перебрать, отжать сок, а если она очень кислая, промыть в воде, мелко изрубить, сложить в кастрюлю, прибавить жир и, помешивая время от времени, тушить под крышкой до готовности.

Отдельно поджарить в масле мелко нарубленный лук и прибавить его в готовую капусту, посолить и перемешать.

Начинка из моркови

На 1 кг моркови – 2–3 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 чайную ложку сахара.

Морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками, сложить в кастрюлю. Влить в нее ½ стакана воды, прибавить ложку масла. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить морковь до готовности.

Готовую морковь изрубить, посолить по вкусу, прибавить чайную ложку сахара, масло и перемешать. Затем положить в морковь рубленые крутые яйца и перемешать. Так же готовится начинка из спелой тыквы.

Начинка из зеленого лука с яйцами

На 400 г зеленого лука – 2 яйца и 1–2 ст. ложки масла.

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко),

слегка прожарить в масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

Когда вы приготовили начинку, ее следует хорошо остудить до комнатной температуры. На тесто вы не должны класть ни очень горячее, ни слишком холодное содержимое.

Раскатываете скалкой пирожок, наполняете, защипываете и укладываете швом вниз на противень. Потом ждете, пока пирожки немного увеличатся в объеме, аккуратно, стараясь не помять, смазываете желтком и отправляете в духовку. Если печете большой пирог, то делите массу теста на две части, одна из которых чуть больше другой. Раскатываете ее, укладываете на противень, кладете начинку, прикрываете другим пластом теста, защипываете, оставляете на некоторое время для подъема, смазываете желтком и печете.

После того как достанете противень из духовки, немедленно накройте готовые изделия влажным полотняным полотенцем, которое вы сначала намочили в холодной воде, а потом тщательно отжали. Минут через пять-шесть полотенце снимите и переложите пирог на доску, покрытую белой чистой бумагой. Класть на блюдо сразу не советую, низ отпотеет, оставлять на противне тоже не надо, иногда пироги от этого приобретают посторонний вкус.

Блины, оладьи, блинчики

Блины из каши (пшенной или ячневой)

На 200 г крупы и 400 г пшеничной муки – 6 стаканов воды или молока, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца, 50 г дрожжей.

Сварить пшенную или ячневую кашу средней густоты и охладить ее. После этого прибавить в кашу дрожжи, разведенные в ¾ стакана воды, туда же положить соль, яйца, сахар и постепенно всыпать муку.

Хорошо размешать, поставить в теплое место, дать подняться и приступить к выпечке.

Кашу для блинов можно также сварить на молоке или прибавить в нее во время варки 2–3 ст. ложки масла.

Блины с кабачками или тыквой

На 300 г муки – 1 кг овощей, 2 стакана молока или воды, 1–2 яйца, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сахара, 1 чайную ложку соли, 15 г дрожжей.

Свежие овощи (кабачки или тыкву) очистить, нарезать дольками, сложить в кастрюлю, влить ½ стакана воды и сварить; сваренные овощи пропустить через мясорубку, положить в них дрожжи, всыпать всю муку, влить воды (или молока), хорошо выбить и поставить на 3 часа в теплое место.

После этого положить желтки, стертые с подогретым маслом и сахаром, тщательно вымешать, добавить хорошо сбитые белки, осторожно все перемешать и приступить к выпечке.

Оладьи с яблоками

На 500 г муки – 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сахара, ½ чайной ложки соли, 25 г дрожжей, 3–4 яблока.

В теплом молоке (или в теплой воде) развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку. Посуду с тестом накрыть крышкой или полотенцем и поставить в теплое место для подъема.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто и перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с

разогретым жиром, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

Блинчики

На 300 г муки – 3 стакана молока или воды, 3 яйца, 1 ст. ложку сахара, ½ чайной ложки соли.

Смешать сырые яйца с солью и сахаром, прибавить ½ стакана молока или воды, размешать, всыпать муку и вымешать тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком.

Для выпечки блинчиков взять сковороду среднего размера, разогреть и смазать ее маслом или кусочком шпига. Наливая тесто, сковороду надо покачивать так, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем. Выпеченные блинчики сложить вчетверо поджаренной стороной внутрь. Перед подачей сложенные блинчики обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом и посыпать сахаром.

В нашей семье очень любят блинчики. Есть их можно «пустыми» или положив внутрь разнообразную начинку. Возни с блинчиками меньше, чем с блинами, тесто для них не должно подниматься. Размешали и тут же начинайте лить на сковородку.

Блинчики

2 яйца соединить с ½ стакана сахарного песка, добавить ½ чайной ложки соли, ½ литра молока и стакан муки.

Все быстро смешать, затем влить в тесто 2 столовые ложки либо растопленного сливочного масла, либо растительного масла без запаха. Если не хотите делать сладкие блинчики, не кладите сахар.

Еще два варианта теста для блинчиков.

I.*120–140 г муки, соль, 10 г сахара, щепотка лимонной цедры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 яйцо, ¼ л молока.*

Муку просеять, добавить соль, сахар, пряности, яйцо и часть молока. Замесить тесто (вручную или с помощью миксера), оставить на ½ ч. отстояться. Нагретую сковороду смазать растопленным жиром или растительным маслом, наливать на нее тонким слоем приготовленное тесто и обжаривать блинчики с обеих сторон. До подачи держать блинчики на водяной бане, чтобы подать их горячими.

II.*75 г муки, соль, 2 желтка, 1 яйцо, 15 г сахара, щепотка лимонной цедры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка рома, ¼ л молока (или часть молока и часть сливок), 40 г жира*

или растительного масла для обжаривания.

Это тесто нежнее, на меньшее количество муки, кроме яиц и желтков, приходится также ром для пикантности. Можно добавить в тесто растительное масло (около 1 ст. ложки): так оно лучше разливается по сковороде и меньше подгорает.

Блинчики с яблоками

Для начинки: 400–500 г яблок, 100–200 г сахара, корица, лимонная цедра, около 2 ложек брусничного компота (40–60 г орехов).

Очищенные яблоки тушить в собственном соку с сахаром и пряностями (весь сок выпарить). В кашу из яблок добавить бруснику и толченые орехи. Начиненные блинчики сложить вчетверо.

Блинчики с нежным творожным кремом

Для начинки: 150 г творога, 2 желтка, 20–40 г сахара, пряности. Для ванильного крема: ¼ л молока, 40 г порошка ванильного пудинга, 40 г сахара, 80—100 г орехов.

Творог размешать с желтком, сахаром, пряностями и частями добавить холодный ванильный крем.

Приготовление крема. В части молока развести порошок пудинга, влить в кипящее молоко с сахаром и варить до образования однородной каши. Вмешать в крем тертые или рубленые орехи.

Пражские блинчики

Для ванильного крема: ¼ л сливок, 2 желтка, 40 г сахара, кусочек ванильной палочки, апельсиновая цедра, 2 апельсина.

Несколькими кусочками сахара счистить цедру с половины апельсина, сахар замочить в сливках, размешанных с желтками и кусочками ванили.

Крем взбить до загустения на водяной бане, ваниль удалить. Холодным кремом смазать блинчики, положить на него ломтики очищенного апельсина, блинчики свернуть, посыпать сахаром.

Блинчики, запеченные с творогом

Для начинки: 250–300 г творога, 120 г сахара, 1 яйцо, лимонная цедра, ваниль, 40 г изюма, 40 г сливочного масла для смазывания формы и для обрызгивания, 1/8 л молока и 1 яйцо для

заливки, 20 г сахара для посыпания.

Блинчики смазать хорошо приправленной творожной начинкой с изюмом, завернуть, выложить на смазанный противень, прогреть, залить молоком, размешанным с яйцом, запечь и посыпать сахаром.

Блинчики с джемом

Использовать тот рецепт по приготовлению блинчиков, в котором рекомендуется брать 75 г муки.

Для начинки: 2 желтка, 100 г сахара, 6 ст. ложек сливок, 120 г апельсинового джема, 20 г сахара для посыпания, 4 ст. ложки рома или коньяка.

Желтки растереть с сахаром и сливками и перемешать с джемом. Теплые блинчики смазать начинкой, завернуть или сложить вчетверо, посыпать сахаром. Полить по желанию коньяком.

Кулич майский

Для опары: 250 г муки, 25 г дрожжей, 250 г воды.

Для теста: 300 г муки, 160 г сахара, 110 г масла сливочного или маргарина столового, 2–3 яйца, 2 г сала, 100 г изюма, 30 г цукатов, 4 г ванилина, 15 г маргарина или масла – для смазки формы, 1 яйцо – для смазки кулича, 10–15 г орехов – для отделки, 15 г сахарной пудры.

Для опары муку смешать с теплой водой в соотношении 1:1. Дрожжи развести отдельно в небольшом количестве воды, ввести в опару и оставить для брожение при 30 °С на 40–50 мин. Или, если пользуетесь сухими дрожжами, смешать их с мукой и сунуть в опару. Сливочное масло, сахар, соль, ванилин растереть до однородной массы. Помешивая, ввести яйца, добавить перебранный и промытый изюм и цукаты. Все это положить в опару, перемешать, добавить остальную муку и тщательно вымесить. Замешенному тесту дать подойти в течение 45–50 мин при 30–32 °С. Выбродившее тесто разложить в формы и оставить для расстойки. Когда объем его увеличится в 2–2,5 раза, поверхность изделий смазать яйцом, посыпать орехами, сделать в нескольких местах проколы на глубину 2–3 см и выпекать при 190–200 °С. Готовый кулич охладить, вынуть из форм, зачистить подгоревшие места и обсыпать верхнюю и боковые поверхности сахарной пудрой.

Пицца

Тесто для пиццы песочное

Продукты: 500 г муки, 250 г маргарина, 125 г сметаны, 50 г (или по вкусу) сахара, 2 желтка сырых яиц, сок ½ лимона, цедра 1 среднего лимона, щепотка соли.

Перемешать муку с сахаром и тщательно изрубить с хорошо охлажденным маргарином. Добавить смешанные со сметаной желтки яиц и все остальные компоненты теста и вымешать его. Завернуть его в пергаментную бумагу, положить в холодильник и использовать по мере надобности. Использовать для приготовления пиццы с начинкой из грибов, сельди, сосисок и копченостей.

Тесто для пиццы пресное

Продукты: 1 яйцо, 2 ч. ложки майонеза, 1 ст. ложка сметаны, 1 стакан кефира, 1 ч. ложка соды, гашенной 1 ст. ложкой уксуса, по ½ ч. ложке соли и сахара, 7–8 полных ст. ложек муки.

Взбить яйцо с майонезом, сметаной, солью и сахаром. Добавить кефир, гашенную уксусом соду и еще раз перемешать. Подсыпая по ложке муку, вымешать густое тесто. Скатать его в шар и, прикрыв опрокинутой миской, дать созреть 10–15 минут. Тесто хорошо обмять и использовать для разделки пиццы, раскатав его в пласты и обязательно наколов в нескольких местах вилкой.

Начинка с сельдью

Поверхность пиццы смазать острым томатным соусом, посыпать мелко нарезанным луком, тертым сыром, положить сверху небольшие полоски филе сельди. Все посыпать перцем, базиликом и другими специями по вкусу.

Начинка из рыбы и помидоров

Поверхность пиццы смазать растительным или топленым маслом. Уложить нарезанные кружочками предварительно очищенные свежие или консервированные помидоры, сверху – мелко нарезанные лук и копченую рыбу, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром.

Пельмени

Тесто для пельменей

Яичное. *400 г муки, 2 яйца,* ½ стакана воды.

Одно яйцо смешать с водой, добавить еще один желток, соль. Сделать в муке углубление, влить туда смесь и положить взбитый белок. Осторожно вымешать тесто, обсыпать мукой, дать полежать десять минут.

Крутое.

Вариант 1.*400 г муки, 2 яйца, 3 столовые ложки теплой кипяченой воды, щепотка соли.*

Вариант 2.*1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1 яичная скорлупка воды, муки столько, сколько возьмет тесто.*

Вариант 3.*2 яйца, ½ стакана молока или самых нежирных сливок, щепотка соли, муки, как в предыдущем варианте.*

Сделать в муке углубление, отбить туда яйца и замесить крутое тесто, по ложке прибавляя в нее воду с растворенной солью. Дать тесту полежать минут десять.

Фарш

Русский. *600 г жирной говядины или 400 г постной и 200 г свинины, 2 луковицы, соль, перец.*

Украинский. *600 г жирной свинины, 2 столовые ложки горячего бульона, 1 желток сырого яйца, 2 луковицы, соль и перец.*

Московский. *200 г постной говядины и 250 г жирной свинины, 4 столовые ложки наваристого бульона, 2 луковицы, долька чеснока, соль, перец.*

Выберите рецепт теста и разделайте его. Традиционно настоящие пельмени вырезают кружочком и защипывают краешки, получается либо «гребешок», либо «попка». Если тесто нарезают большими четырехугольниками, а потом все уголки собирают наверху, в одну кучку, то выходят манты.

Если сначала раскатывают лист, кладут на него начинку, потом прикрывают другим пластом, делают квадраты и защипывают, то такое изделие будет носить имя равиоли или кундюмы. Есть еще колдуны, это очень маленькие русские традиционные пельмени.

Что бы вы ни собрались делать, надо иметь в виду, что тесто следует раскатывать тонко и плотно защипывать, иначе начинка станет сухой, из нее попросту вытечет сок. Бросают пельмени в

крутой кипяток или мясной бульон, затем делают огонь маленьким и доваривают.

К столу подают с самым разнообразным сопровождением: сливочным маслом, горчицей, хреном, сметаной, кетчупом, чесночным соусом, нарубленной зеленью, майонезом… Кому что нравится.

Так как пельмени обычно лепятся в огромном количестве, то остаток сначала замораживают на доске или подносе, и уже замерзшие складывают в мешочек. Отварные пельмени можно обжарить или, залив сметаной, запечь в духовке.

Родные братья пельменей – вареники. Если вы собрались готовить это блюдо с начинкой из овощей, то для теста возьмите любой рецепт того, которое идет на пельмени. Коли желаете положить внутрь творог или фрукты, воспользуйтесь таким:

Тесто для вареников

400 г пшеничной муки, 2 яйца, 150 г молока, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахарного песка, щепотка соли.

Яйца растереть с размягченным маслом, сахаром и солью, добавить молоко, влить смесь в муку и замесить тесто, которому дать постоять минут двадцать под салфеткой.

Начинка для вареников может быть самой разнообразной.

Картофельная. *Отварить картошку, размять, посолить, поперчить, добавить жареный лук. Кое-кто кладет сюда грибы, зелень укропа.*

Творожная. *600 г творога, 3 ложки густой сметаны, сахар по вкусу.*

Творог как следует отжать и смешать с остальными ингредиентами.

Из вишен. *Взять 400 г свежих вишен, 100 г сахара.*

Удалить косточки, пересыпать вишни сахаром и поставить на пару часов в теплое место. Потом тщательно отцедить сок и обсушить.

Напитки

Многие хозяйки считают, что коктейль должен обязательно содержать алкоголь, и вычеркивают его из меню. Но это в корне неверное мнение. На свете существует огромное количество коктейлей из молока, сока, морса. Они, кстати, могут стать альтернативным завтраком. Если ваш первоклассник утром никак не желает завтракать, предложите ему взбитую смесь из банана, молока и меда. Редкий ребенок откажется от подобного.

Очень вкусны и полезны смеси из разных соков, как овощные, так и фруктовые. Поэтому ниже я даю рецепты самых разных коктейлей, как для взрослых, с некоторой долей алкоголя, так и для тех, кому спиртное не показано.

Яичный коктейль «Мокко» горячий

На порцию – 60 г молока, 1 желток, 10 г сахарного сиропа, 40 г крепкого черного кофе, 20 г коньяка и немного мелкого молотого кофе.

В кувшин влейте желток и сахарный сироп, хорошо размешайте. После этого добавьте горячий кофе, молоко и все процедите через ситечко в бокалы или стаканы. Затем в бокалы долейте коньяк и снова слегка размешайте. Сверху посыпьте молотым кофе.

Лимонный боул

Состав на 3–4 порции: 2 лимона, 100 г сахарного песка, 500 г белого или красного вина, 100 г сахарного сиропа, 200 г шампанского.

Тонко очищенную кожуру лимонов положите в чашу, добавьте сахарный песок, сок выжатых лимонов и 200 г вина. Два часа охлаждайте. Процедите смесь, долейте остальное вино, по вкусу добавьте сироп и снова охладите. Перед подачей долейте хорошо охлажденное шампанское.

Красты

Красты (от английского слова «краст» – «корочка, наледь») – оригинальные напитки.

Для них нужны большие коктейлевые фужеры или бокалы для шампанского. «Секрет» крастов заключается в их приготовлении.

Сначала наружный край фужера смажьте по кругу шириной 1 см кусочком лимона, затем погрузите в сахарный песок или пудру. Лишний сахар стряхните.

Сосуд приобретет вид, какой имеет замороженное окно со снежинками. Затем наливайте смесь.

Ликер-краст

Состав на 1 порцию: 2 столовые ложки льда, 30 г сахарного сиропа, 50 г коньяка, чайная ложка ликера, консервированная черешня и спираль из кожицы лимона.

В миксер положите лед, налейте коньяк, ликер и хорошо смешайте. Через ситечко разлейте в фужеры, подготовленные по указанному способу.

Положите в каждый фужер черешни и навесьте на край спираль или кружок лимона. К фужеру полагаются соломинка или ложечка.

Коктейль «Манхэттен»

Положить в стакан для спиртных смесей 3–4 кусочка чистого льда. Вспрыснуть 2 раза горькой настойки ангостура. Прибавить половину коктейльного стаканчика вермута и столько же хорошего виски. Перемешать хорошо особенной ложечкой, употребляемой для смешивания спиртных напитков.

Положить в коктейльный стакан 1 черешню, консервированную в роме, и процедить туда же спиртную смесь, т. е. полученный коктейль, добавив сок четверти лимона.

Коктейль «Восточная Индия»

Положить в стакан 3–4 кусочка кристаллизованного льда. Брызнуть 3 раза горькой настойки ангостура. Прибавить 1 ложку «Кюрасао», пол-ложки ананасового сиропа, три четверти коктейльного стаканчика коньяка. Хорошо перемешать и процедить в коктейльный стакан, в который заранее положить 1 вишню, консервированную в коньяке, и выжать в коктейль сок четверти лимона.

Коктейль ванильный

Заполнить стакан до половины мелко наколотым кристаллизированным льдом. Прибавить 1 рюмочку ванильного ликера и 1 рюмочку коньяка и дополнить стакан сливками. Болтать несколько минут, потом процедить в высокие бокалы.

Крюшон с клубникой (Майское вино)

Положить в посуду для крюшона 1 кг ананасной клубники или лесной земляники. Насыпать 250–300 г сахарной пудры. Оставить стоять полчаса. Полить 2 стаканчиками хорошего коньяка и 2 стаканчиками «Кюрасао», «Мараскине» или же другого хорошего ликера. Прибавить 500 г хорошего красного вина и 1 литр белого вина. Добавить чуть-чуть «Бальдмейстер», закрыть крышкой и поставить на полчаса на лед. После этого налить одну бутылку шампанского, опять закрыть и оставить еще 10 минут на льду. Перед подачей на стол процедить в стаканчики и положить в каждый из них фрукты. Можно заправить, если имеется, соком 1–2 апельсинов.

Крюшон из ананаса

Очистить хороший зрелый ананас от кожуры и нарезать кружками. Положить в посуду для крюшона и посыпать 250 г сахарной пудры. Оставить стоять 25 минут, потом прибавить лимонную или апельсинную цедру, 2 литра хорошего белого вина, 2–3 рюмки коньяка и 2–3 рюмочки «Кюрасао». Держать 1–2 часа под крышкой на льду. За 10 минут до подачи на стол полить бутылкой шампанского.

Таким же способом приготовляется крюшон из консервированного ананаса, но в этом случае, разумеется, следует добавить меньше сахару, так как консервированные фрукты слаще.

Во многих рецептах коктейлей встречается загадочное слово «дэш». На самом деле в нем нет ничего особенного. Как правило, бутылки, сделанные за границей, имеют в горлышке дозатор. «Дэш» – это одна порция спиртного, которая выливается из дозатора в ваш стакан. У русского человека есть более емкое определение этого явления – «бульк». Но во всем мире принято говорить «дэш».

Коктейль шоколадный

Взбить в специальном для спиртной смеси стакане 3–4 кусочка льда, 1 рюмочку желтого шартреза, полрюмки шоколадного ликера, 1 коктейльный стаканчик портвейна и ложечку тертого шоколада. Потом процедить полученный напиток в высокий стакан.

Коктейль «Шип»

Заполнить стакан до половины мелко растолченным кристаллизированным льдом. Прибавить 1 свежее яйцо, 1 столовую ложку ванильного сахара и 1 рюмочку коньяка. Хорошо взболтать в особенном стакане для коктейля, потом перелить в высокий бокал для «флипа» и развести охлажденным шампанским.

Шипучий лимонный чай

Летом особенно приятно освежиться холодным чаем с лимоном. Но можно к нему прибавить также и ром. Особенно же вкусно, если чай крепко заварен и заправлен лимоном, ромом и сахаром. Когда чай остынет, прибавить к нему минеральную воду (приблизительно одну треть), в которой достаточно большое количество углекислоты. Влить в большую бутылку, которую можно хорошо закупорить. Поставить так на лед. Получается приятный напиток. С некоторым преувеличением можно даже сказать, что он так же приятен, как крюшон, приготовленный из шампанского.

Холодный пунш

Полить соком 4 лимонов и полулитром рома 500 г грубо растолченного сахара. Когда сахар растворится, влить 2 литра крепкого горячего чая. Все хорошо перемешать и поставить на лед. Подавать на стол в холодном виде.

Пунш из шампанского

Развести 1 ½ килограмма сахара в 2 стаканах воды, поставить на огонь, когда закипит, влить ½ литра коньяка, 1 бутылку шампанского и сок 5 лимонов.

Прокипятить все вместе, процедить сквозь салфетку и подать на стол.

Пунш из апельсинов

Нарезать мелкими кусочками цедру 2 апельсинов, положить в кастрюлю, залить коньяком или ромом в таком количестве, чтобы совершенно покрыть цедру, покрыть крышкой и оставить стоять.

Сварить сироп из 750 г сахара и четверти литра воды, выжать в него сок из 5 апельсинов и 8 лимонов.

Прибавить пол-литра хорошего рома и коньяк или ром, которым залили апельсинную цедру, смешать, процедить, прибавить еще полтора литра свежезаваренного крепкого чая, налить в стаканы и подать на стол.

Напиток сливочный с ликером

½ стакана сливок, 3 столовые ложки шоколадного ликера.

В холодные пастеризованные сливки добавить шоколадный ликер, размешать, разлить в стаканы и подать на стол как десерт.

Напиток сливочный с апельсИновым соком

2 желтка, ½ стакана сахарного песка, ¾ стакана апельсинового сока, 2 стакана сливок.

Яичные желтки растереть с сахарным песком, добавить апельсиновый сок, размешать, добавить холодные пастеризованные сливки и разлить в бокалы.

Напиток сливочный апельсинно-лимонный с мороженым

Состав: 1 столовая ложка апельсинового сиропа, 2 столовые ложки сливок, ¼ стакана газированной воды, 50 г сливочного мороженого и 1 ломтик лимона.

В бокал или стакан налить апельсиновый и лимонный сироп, пастеризованные сливки, газированную воду, положить сливочное мороженое и лимон. Все перемешать и подать на стол.

Коктейли хороши тем, что их можно приготовить практически из любых соков. Они очень выручают, если в доме есть дети, которые не желают употреблять молочные продукты. Аркадий лет этак в пять почти довел меня до клиники неврозов своим полным нежеланием прикасаться к съестному.

Сцены, которые разыгрывались у нас дома, достойны пера Шекспира. Ребенок рыдал, я орала, умоляла, хваталась за ремень и предлагала моральное и материальное поощрение, но гадкий сын продолжал отворачиваться от тарелок. Непонятно, почему он не умер от голода. Разгадка пришла неожиданно, выяснилось, что моя соседка по коммунальной квартире угощает свою дочь и моего Кешу «мороженым».

Мороженым Света называла холодные молочные коктейли, которые готовила с помощью миксера. Я быстро освоила нехитрую науку, и с тех пор эти напитки прочно поселились в нашем меню. Попробуйте, очень вкусно.

Черешневый коктейль

½ л сливок, 250 г черешни или вишни, сахар по вкусу.

Черешню или вишню без косточек, часть сливок, сахар смешать с помощью миксера, к концу смешивания добавить оставшиеся сливки.

Яблочный коктейль с ананасом

¾ л молока, 2 больших кислых яблока, 50–70 г сахара, 2 ломтика ананаса из компота, 4 ст. ложки измельченного льда.

На лед положить нарезанные кусочками яблоки, засыпать сахаром, добавить молоко и смешать все с помощью миксера за 2 мин. Ломтики ананаса добавить в уже готовый коктейль.

Фруктовый коктейль

¾ л молока, 1 большой банан, 2 груши, 50 мл фруктового сиропа, 4 ст. ложки измельченного льда.

Все рецепты следующих коктейлей предполагают взбивание продуктов миксером в течение примерно сорока секунд—минуты.

Приготовить по рецепту «Яблочный коктейль с ананасом».

Лимонный коктейль

¾ л молока, 100 мл лимонного сока, 100 мл апельсинового сиропа, 4 ст. ложки измельченного льда.

Апельсиновый коктейль

¾ л молока, 100 мл апельсинового сока, 100 мл лимонного сиропа, 4 ст. ложки измельченного льда.

Шоколадный коктейль

¾ л молока, 150 мл глазури из какао, 20 г тертого шоколада, 4 ст. ложки измельченного льда.

Молоко с глазурью и льдом смешать с помощью миксера. Отдельные порции коктейля посыпать сверху тертым шоколадом.

Коктейль «Флорида»

½ л молока, 2 банана, 50 мл яичного ликера, 4 ст. ложки (с верхом) ванильного мороженого.

Все, кроме яичного ликера, смешать с помощью миксера (бананы нарезать) за 1 мин. В конце смешивания добавить яичный ликер.

Мокко-коктейль

½ л молока, 300 мл крепкого черного кофе (процеженного), 4 ст. ложки (с верхом) ванильного или кофейного мороженого.

Ванильный коктейль с медом

½ л молока, 4 ст. ложки (с верхом) ванильного мороженого, 50 г меда, 50 мл лимонного сиропа.

Чайный коктейль

½ л молока, 300 мл холодного крепкого чая, 4 ст. ложки (с верхом) ванильного мороженого.

Овощной коктейль

¾ л пахты, 100 г мелко нарезанного зеленого лука, соль. Все смешать.

Сельдерейный коктейль

1/5 л молока, 100 г мелко нарезанного сельдерея, 1 большое кислое яблоко, соль или сахар по вкусу.

Сельдерей очистить, нарезать кусочками. Яблоко очистить и нарезать кружочками. Все смешать.

Клубничный коктейль со сливочным кремом

1/5 л молока, 150 г замороженного клубничного пюре, 1 сливочный крем, 20 г сахара.

Клубничное пюре слегка разморозить, соединить его с молоком, добавить сахар и сливочный крем и смешать все с помощью миксера.

Есть еще одна разновидность безалкогольных коктейлей, их принято называть «егг-ноггс», или по-нашему: яйца с молоком. Добавить яйца можно как к горячим, так и к холодным напиткам.

Яичный коктейль с морковным соком

¾ л молока, 4 желтка, 200 мл морковного сока.
Смешать все с помощью миксера.

Горячий молочный коктейль с яйцами

600 мл горячего молока, 2 яйца, 10 г томатного сока (кетчупа), соль.

Смешать все с помощью миксера за 40 сек.

Клубничный коктейль с яйцами

½ л молока, 4 ст. ложки (с верхом) клубничного мороженого, 4 желтка, 100 мл клубничного или лимонного сиропа.

Смешать все с помощью миксера за 40 сек.

Вкусные напитки можно получить и без использования миксера. Составные части просто легко взбиваются веничком или просто вилкой.

***Фруктовое молоко**. 1 л молока, 200 мл фруктового или яблочного сиропа.*

***Лимонное молоко**. 1 л молока, 200 мл лимонного сиропа.*

***Апельсиновое молоко**. 1 л молока, 100 мл лимонного сиропа, 200 мл апельсинового сиропа.*

***Персиковое молоко**. ¾ молока, 20 мл лимонного сиропа или сока, 200 мл персикового сиропа, 50 г сахара.*

***Молоко с каротелью (сорт морковки)**. 1/5 л молока, ¼ л воды, 2 яйца, 200 г тертой каротели, 30 г сахара, 50 мл лимонного сока.*

Клубничный напиток из йогурта

3 стакана йогурта, 1/8 л молока, 200 г клубничного сока или джема.

Молоко с йогуртом хорошо взбить, добавить клубничный сок или джем, снова взбить и разлить по стаканам.

Апельсиновое молоко из йогурта

2 стакана йогурта, 300 мл молока, сок из 2 апельсинов, сахар или мед.

Йогурт смешать с молоком, добавить апельсиновый сок и по вкусу – сахар или мед. Напиток в стаканах украсить ломтиками апельсина.

Квасы и морсы

Ни в одной кухне мира вы не найдете рецепт кваса, это эксклюзивный русский напиток. Может, потому, что для его приготовления требуется настоящий ржаной хлеб, который умеют делать лишь в России. Не сочтите меня за квасную патриотку (ей-богу, не хотела каламбурить, получилось случайно), но никакой другой напиток не утоляет жажду так хорошо, как квас, а еще он может послужить основой для окрошки.

Квас домашний

600 г сухарей ржаных, 5 л воды, 50 г дрожжей, 250 г сахара, 10–12 веточек свежей мяты, 2–5 листьев черной смородины, 50 г изюма.

Ржаные сухари залить кипятком и дать настояться в течение 3–4 ч.

Полученное сусло процедить через несколько слоев марли, добавить сахар, дрожжи, мяту, листья черной смородины и оставить в теплом месте для брожения на 10–12 ч. Затем еще раз процедить, разлить в бутылки, положить в каждую 3–5 изюминок и плотно укупорить пробками. Выдержать в холодном месте 3 суток. Подавать охлажденным.

Квас из смородины

1,8 кг красной (черной) смородины, 4 л воды, 400 г сахара, 20–25 г дрожжей.

Смородину перебрать, промыть, отжать сок. В воду положить сахар, довести до кипения, охладить, влить сырой смородиновый сок, положить растертые с сахаром (1 ч. ложка) дрожжи и оставить на несколько дней в теплом месте (25–30 °С), затем разлить в бутылки и хранить в холодном месте. Подавать охлажденным.

Квас рябиновый

1,2 кг рябины, 5 л воды, 500 г сахара, 15–20 г дрожжей.

Ягоды рябины перебрать, промыть, отжать сок, добавить кипяченую воду, сахар, дрожжи. Оставить для брожения на ночь. Процедить и разлить в бутылки.

Квас яблочный

750 г яблок, 5 л воды, 50 г изюма, 400 г сахара, 25 г дрожжей.

Яблоки помыть, удалить семенное гнездо, мелко нарезать и сложить в эмалированную кастрюлю. Добавить промытый изюм, сахар и залить теплой кипяченой водой. Когда вода остынет, добавить дрожжи и поставить на 12 ч в теплое место. Затем процедить и охладить.

Квас свекольный

1 кг свеклы, 100 г сахара, 2,5 л воды, 100 г корки ржаного хлеба, 2 г соли.

Свеклу помыть, очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке, засыпать сахаром, добавить соль, залить холодной кипяченой водой, положить корку ржаного хлеба. Посуду накрыть марлевой или полотняной салфеткой и поставить на 5 суток в теплое место. Затем квас процедить через два слоя марли и разлить в бутылки. Квас можно использовать для приготовления напитков и холодных борщей.

Морс клюквенный

150 г клюквы, 1 л воды, 150 г сахара.

Клюкву перебрать, промыть, протереть или размять. Из измельченной массы отжать сок, поставить его в стеклянной посуде в прохладное место. Выжимки залить водой и варить при слабом кипении 10–15 минут. Затем настоять 30 мин и процедить. В отвар добавить сахар, размешать и влить клюквенный сок.

Подавать охлажденным.

Морс вишневый

200 г вишни, 1 л воды, 120 г сахара.

Вишни помыть, удалить косточки, ягоды размять деревянным пестиком (или деревянной ложкой), отжать сок, слить его в стеклянную банку, накрыть крышкой и поставить в холодильник.

Выжимки залить горячей водой, варить 10–15 мин, затем процедить.

В полученный отвар влить охлажденный сок, добавить сахар и хорошо размешать. Подавать охлажденным.

Морс яблочный

150 г яблок, 1 л воды, 120 г сахара (если яблоки кислые, норму сахара увеличить).

Яблоки помыть, натереть на крупной терке, отжать сок. Выжимки залить горячей водой, проварить 10–15 мин, настоять в течение получаса, процедить, добавить сахар, отжатый сок и еще раз процедить.

Сбитень русский

150 г меда, 150 г сахара, 2 г лаврового листа, 5 г гвоздики, 5 г корицы, 5 г имбиря, 5 г кардамона, 1 л воды.

В горячей воде растворить мед, добавить сахар, гвоздику, корицу, имбирь, кардамон, лавровый лист, поставить на огонь, прокипятить 10–15 мин, процедить.

Подавать горячим.

Сбитень московский

100 г меда, 0,3 корицы, 0,2 г гвоздики, 100 г сока брусники или клюквы, 900 мл воды.

Мед растворить в кипятке, добавить гвоздику, корицу, сок брусники или клюквы, прокипятить в течение 30 мин, снимая пену. Готовый напиток процедить и подать горячим.

Компот из сушеных фруктов и ягод

200 г сухофруктов, 120 г сахара, 2 л воды.

Сухие фрукты перебрать, отделить яблоки и груши. Перебранные фрукты промыть 2–3 раза в теплой воде. Яблоки и груши залить холодной водой, добавить сахар и варить.

Когда они станут мягкими, в компот добавить сливы, абрикосы, изюм, вновь довести до кипения и охладить.

Кофе и чай

Чай бывает разным: черным, зеленым, красным, фруктовым… И, как это ни странно, тонизирует он лучше, чем кофе. Как всякий продукт, чай имеет сортность, и он может быть крупнолистовым или мелким. Сейчас распространена заварка в пакетиках. У меня против нее нет никакого предубеждения, единственное, что могу посоветовать в данном случае: берите упаковку с прозрачными мешочками, тогда увидите, что лежит внутри. Еще одно, малорадостное для всех, сообщение. Хороший чай и качественный кофе очень дороги. В России они не растут, мы экспортируем товар из-за границы. Колониальные товары (так называли чай и кофе наши бабушки) имеют срок годности, поэтому будьте бдительны, не покупайте лежалый товар. Конечно, кофе не сосиска, он не испортится, и вы не отравитесь, но никакого праздника вкуса от употребления десятигодовалой арабики не ждите. Обязательно храните заварку в плотно закрытых банках, помните, что она легко вбирает запахи. Если поставите полуоткрытую пачку около головки чеснока, то получите чай с ароматом, который вас, скорей всего, не обрадует.

Кофе без варки

Возьмите мелко молотый кофе, чем мельче, тем лучше. Идеально подходит тот, который пропустили через ручную мельницу, но сойдет и порошок из герметично закрытой пачки. Берем чашку, споласкиваем ее крутым кипятком, тут же насыпаем в нее необходимое количество кофе, допустим, одну чайную ложку с верхом, добавляем сахар по вкусу и медленно наливаем кипяток. Вода должна быть очень и очень горячей, просто бурлить в чайнике, теплая не подходит совершенно. Как только чашечка наполнилась до краев, быстро размешиваем содержимое и закрываем блюдечком. Через пару минут открываем, мешаем еще раз и спокойно пьем. Попробуйте, очень вкусно.

Ниже привожу рецепты более традиционных способов варки.

Кофе с молоком

Чистый кофе крупного помола, предварительно хорошо прожаренный и смешанный с различными примесями, как цикорий или инжир, насыпать, как описано выше, в специальный кофейник со вставной сеткой и залить кипятком. Смешать готовый кофе с молоком, соблюдая приблизительно соотношение: 3 части кофе и 1 часть молока (кипяченого). Прибавить сахар по вкусу. Этот вид кофе подают обыкновенно на завтрак с разным печеньем, бриошами и др.

Кофе со взбитыми сливками

Сварить кофе, как описано в рецепте «Кофе с молоком», и разлить в чашки, в которых его будут подавать; в каждую чашку добавить по столовой ложке предварительно взбитых сливок. Этот вид кофе также подают на завтрак с печеньем, бриошами и др.

В отношении того, какой сорт следует покупать, никаких советов дать не могу. Сейчас в магазинах просто глаза разбегаются, и вы подберете любимый сорт кофе без проблем. Единственное, что не советую делать: это приобретать зеленые зерна и пытаться их обжарить дома до нужной кондиции. Скорей всего у вас ничего не выйдет. Храните кофе в плотно закрывающейся банке, подальше от пахнущих приправ. Брать его надо чистой сухой ложкой. Вкус напитка может улучшиться, если молотый кофе слегка посолить.

Экзотические блюда

Я не умею готовить пафосную еду и откровенно ленюсь стоять у плиты по четыре часа кряду. Мне хочется поваляться на диване, почитать книжку, а еще лучше, съесть нечто, приготовленное чужими руками, отчего-то и суп, и рыба, и пирожки, сделанные не самостоятельно, кажутся мне восхитительно вкусными.

Исключительно из-за моей лени в нашей семье не прижились «экзоты», всякие там диковинные, пятиэтажные торты и уха из петуха. Да, да, не удивляйтесь, это не опечатка. Уха из петуха существует в природе, только варить ее придется почти весь световой день, да не просто кипятить кастрюлю на плите, а постоянно производить кучу действий: положить рыбу, сварить ее, вынуть, плюхнуть в готовый бульон петуха… в общем, замучаешься.

Но все же, очень редко, я делаю для своих домашних и некие экзотические, на мой взгляд, блюда. Рецепты привожу ниже, только честно предупреждаю – запаситесь терпением.

Фаршированные огурцы

2–4 свежих огурца средней величины, 150 г рубленого мяса или 500 г мелко нарезанных тушеных грибов, 50 г белого хлеба или 1–2 ст. ложки отварного риса, 1 крупная луковица (по желанию в фарш можно добавить 1–2 сырых или сваренных вкрутую и нарубленных яйца), петрушка, соль, перец, 1–2 ст. ложки томатной пасты, сметана или йогурт, укроп, сок лимона, жир для жаренья, немного муки.

Огурцы очистить от кожи, разрезать поперек и вынуть семена. Очищенные половинки заполнить фаршем. Фарш приготовить следующим образом: рубленое мясо или грибы смешать с репчатым луком, рисом или размягченным белым хлебом, добавить сырые или рубленые крутые яйца, зелень петрушки, соль, перец. Наполненные половинки огурцов накрыть пустыми половинками, перевязать ниткой и уложить в смазанную жиром огнеупорную посуду. Несколько ложек сметаны или йогурта смешать с томатной пастой. Полученный соус вылить на подготовленные огурцы, сбрызнуть соком лимона и поставить тушить под крышкой на 20 мин (по желанию в соус можно добавить немного муки). Готовые огурцы посыпать зеленью укропа и подать с белым хлебом. Рассчитано на 2–4 порции.

Я честно предупредила, что в этой главе даю только необычные рецепты.

Рыба в тесте из пива

500 г филе лосося или другой рыбы, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1/8 л светлого пива, ½ лимона, соль, растительное масло для жаренья.

Рыбу сполоснуть, нарезать полосками, посолить, сбрызнуть соком лимона, из муки, яйца, пива и соли приготовить тесто и поставить его на час. Куски рыбы обвалять в муке, обмакнуть каждый кусок в подготовленное тесто и вложить в посуду с кипящим маслом так, чтобы куски рыбы плавали в нем. Обжарить до готовности. Готовую рыбу подать с рассыпчатым рисом или мучными изделиями и томатным соусом. Рассчитано на 2–3 порции.

Шницель из сыра

4 ломтика сыра (толщиной 1 см), 1 яйцо, панировочные сухари, рубленый зеленый лук, 1–2 помидора, жир для жаренья.

Ломтики сыра обвалять в яйце и панировочных сухарях и зажарить в сильно разогретом жире с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком, украсить ломтиками помидоров.

Закуска из мяса и селедки

125 г тушеного или жареного мяса (это может быть баранина, телятина или мясо птицы), 1 небольшая вымоченная сельдь, 1 ст. ложка муки, 2 вареные картофелины, 2 ст. ложки густой сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, ½ луковицы, 2 чайные ложки маргарина, соль, перец, масло или маргарин.

Мясо, сельдь и вареный картофель пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить и обжарить в 1 чайной ложке маргарина. Лук смешать с готовой массой, прибавить муку и сметану, все перемешать и пропустить еще раз через мясорубку. Добавить 2 желтка, посолить и поперчить по вкусу, опять перемешать и добавить взбитые белки. Форму для запекания смазать жиром, выложить на нее приготовленную массу, посыпать тертым сыром. Остатки маргарина растопить и сбрызнуть им содержимое формы. Закуску поставить в духовку и запечь в течение 30–40 мин. Когда масса начнет отделяться от краев формы, блюдо можно считать готовым. Выложить его на тарелку и полить томатным соусом.

Сыр с яблоками

150 г сыра, 1–2 сладких яблока, горсть миндаля, 2 ст. ложки майонеза, сок лимона по вкусу, соль.

Сыр и очищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками и добавить миндаль, майонез, лимонный сок и перемешать. Можно посолить по вкусу. Это блюдо подают с поджаренными ломтиками хлеба.

Рыба с шоколадом

500 г трески или наваги, ½ стакана белого вина, 1 небольшая ложка тертого шоколада, горсть шампиньонов, 1 ст. ложка муки, щепотка молотой гвоздики, щепотка корицы, соль, перец.

Лук мелко нарубить и обжарить в половине указанного количества сливочного масла. Добавить муку и пережарить вместе с луком. Затем осторожно влить ¼ л воды и соус хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Добавить вино и шоколад, гвоздику, корицу, соль и перец. Огнеупорную плоскую миску смазать жиром и поставить на край плиты или на очень маленькое пламя. Разделанную на порционные куски рыбу вложить в миску, залить соусом и тушить на совсем слабом огне. Грибы очистить, мелко порезать, потушить в оставшейся части масла и за 10 мин перед подачей на стол выложить в миску с рыбой. Подать рыбу с рисом. Рассчитано на 2 порции.

Желе из огурцов и ананаса

3 ст. ложки лимонного сока, ½ ст. ложки сока ананаса, ½ чайной ложки сока репчатого лука, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка майонеза, по 1 стакану нарезанных кубиками огурцов и ананаса.

В ½ л воды развести винный уксус, сок лимона, ананаса и лука. Желатин развести в тепловатой воде, дать ему полностью раствориться, поставить на небольшой огонь и, как только желатин начнет сгущаться, влить в него смесь соков. Засыпать огурцы и ананасы, остудить, поставить на холод. Подать вместе с картофельным или зеленым салатом.

Жареный ананас

8 долек ананаса, 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, питьевая сода на кончике ножа, 1/8 л молока, жир.

Дольки консервированного ананаса хорошо обсушить. Приготовить из указанных продуктов жидкое тесто. Обмакнуть дольки ананаса в жидком тесте и зажарить в жире (дольки должны целиком погрузиться в жир) до появления золотисто-желтой корочки. Посыпать сахарной пудрой и еще теплыми подать к кофе.

Жареные абрикосы

8 больших зрелых абрикосов (около 400 г), 20 г муки для обваливания.

Для теста: 120 г муки, 2 желтка, щепотка соли, неполные ¼ л молока или сливок, 1–2 ст. ложки рома, 2 белка для взбивания и 20 г сахара, растительное масло для обжаривания, 20 г сахара и ванильный сахар для посыпания.

Приготовить тесто гуще, чем для блинчиков, разрыхлить взбитыми белками и ромом. Абрикосы разделить пополам, вынуть косточки, обвалять в муке, окунуть в тесто, вынуть и быстро обжарить в большом слое жира. Не переворачивать. Вынуть и, когда жир стечет, посыпать сахаром, смешанным с ванильным сахаром. Подать как горячий десерт.

Примечание. Абрикосы можно 1–2 ч замачивать в сахарном сиропе с коньяком. В этом случае ром в тесто не добавлять.

Жареные яблоки с ванильным кремом

400 г яблок, 20 г муки для обваливания.

Для теста: 120 г муки, 2 яйца, щепотка соли, 1/8 л белого вина, неполные 1/8 л молока, 20 г сахара, растительное масло для обжаривания, 40–60 г сахара и ванильный сахар для обваливания.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать их поперек ломтиками толщиной около ¾ см и посыпать мукой. Обмакнуть ломтики яблок в блинчиковое тесто – часть молока заменить белым вином. Во время жарения тесто разрыхляется и, кроме того, препятствует впитыванию жира. Жарить около 4 мин. Когда жир стечет, обвалять в сахаре. Подать яблоки как горячий десерт с ванильным или заварным кремом.

Ванильный крем

½ л молока, 40 г порошка ванильного пудинга, 40 г сахара, 2 желтка, ром.

Все продукты (кроме рома) размешать в молоке и на водяной бане, чтобы желтки не свернулись, взбить до загустения. Снять с огня, еще минуту взбивать, чтобы не образовалась пенка. Добавить ром.

Рецепты за 5 минут

Для меня образцом хорошей хозяйки всегда была бабушка из сказки «Колобок». Помните, как она лихо справилась с выпечкой хлеба? «По амбарам помела, по сусекам поскребла», и – готово. У старушки нашлась не только мука, но и пара яиц, кусочек масла, стакан молока, иначе не получился бы у нее «румяный да красивый колобок». Впрочем, сказочной бабуле, наверное, было не столь уж и трудно замесить тесто. По двору у нее ходили куры, в сарае мычала буренка, поэтому нужные ингредиенты нашлись сразу. А вот куда нестись жительнице мегаполиса, если к ней в дом нагрянули незваные гости? В коровник не побежишь и яиц на заднем дворе не соберешь. Кто из хозяек не начинал паниковать, когда из прихожей раздавался голос мужа:

– Дорогая, мы тут с коллегами решили дома у нас поработать. Сооруди быстренько поужинать, очень есть охота!

Услышав впервые такое заявление, я чуть не скончалась от ужаса. Супруг привел приятелей за один день до получки, в холодильнике тосковала лишь кастрюля с гречкой. Ее-то я, неопытная хозяйка, и водрузила на стол, заявив с улыбкой:

– Приятного аппетита.

Ох и злился же потом муж! Мы с ним отчаянно поругались, а спустя короткое время развелись. Нельзя сказать, что брак разрушила та каша, но она, несомненно, внесла свой вклад в разрыв отношений.

С тех пор прошло много лет, и я четко усвоила одну истину: хорошей нужно называть не ту хозяйку, которая приготовила роскошный праздничный стол, а женщину, способную сварить суп из топора. Теперь я не переживаю, если вдруг ко мне без приглашения приходят гости. Я всегда держу в холодильнике неприкосновенный запас продуктов, из которых мигом сооружаю закуски. Хотите быть во всеоружии? Найдите несколько блюд, так сказать, мгновенного приготовления и всегда имейте дома составляющие для них. А чтобы помочь вам при выборе быстрых рецептов, ниже я расскажу о некоторых закусках, которые делаются буквально за пять минут.

Корзиночки из яиц

Отварите вкрутую яйца. Их количество зависит от того, сколько вы ждете гостей. Затем срежьте острые верхушки и осторожно при помощи маленькой кофейной ложечки выньте желтки. Теперь готовим фарш. Берем немного творога или сыра «Домашний», соединяем с желтками, небольшим количеством тертой моркови, горстью грецких орехов, капаем немного лимонного сока и при помощи блендера разбиваем все в однородное пюре. Этой смесью начиняем белки яиц. Фарш может быть разным. Подавать «корзиночки» лучше на блюде, обязательно украсьте их, посыпьте зеленью.

Купите специальные ножи, при помощи которых можно вырезать цветы из овощей. Потренируетесь пару дней, изуродуете килограмм моркови, а потом будете лихо превращать ее в розы. Мне хватает двадцати секунд на эту операцию, а гости, как правило, приходят в восторг.

Колечки с капустой

Потребуются овощи: брокколи или цветная капуста. Можно взять замороженные, зимой я всегда держу про запас пару пакетов в холодильнике. Отвариваем капусту. Далее берем, что есть: кусок ветчины, колбасы, сыра, соленой или жареной рыбы. Если продукты разные, ну, допустим: три ломтика эдама и два кусочка окорока, даже лучше, будет ассорти. Режем сыр и колбасные изделия длинными кусочками шириной примерно 5 см. Затем сворачиваем их в кольцо так, чтобы середина осталась пустой. Чтобы края не разошлись, скрепите их зубочисткой или шпажкой. Внутрь положите отварную капусту, на нее капните любимый соус.

«Пьяный сыр»

Любой сыр твердых сортов нарезаем на куски толщиной в палец. Готовим кляр, для него понадобится одно яйцо, 50 мл любого пива, лучше светлого, и немного муки. Тесто должно быть густым, как хорошая сметана. Дальше совсем просто. Каждый кусочек сыра «купаем» в кляре и жарим до румяной корочки на растительном масле без запаха.

«Помидоры на рыбалке»

Вам понадобится несколько твердых помидоров среднего размера, одна банка любых рыбных консервов в собственном соку. У овощей осторожно снять верхушки и вытащить часть мякоти, которую необходимо тщательно перемешать с рыбой, размятой вилкой. К массе добавить по 1 чайной ложке винного уксуса, горчицы, мелко нарубленную зелень и 1 ст. ложку оливкового масла. Фарш сделать однородным и начинить им помидоры.

Есть еще один вариант того же блюда, он называется

«Толстые лимоны»

Возьмите лимоны не очень большого размера, тщательно помойте их, ошпарьте, срежьте верхушку и достаньте мякоть. Внутренности лимона надо лишить белых пленок и удалить косточки, они придают еде горечь. Затем фаршируем лимоны. Самый простой вариант – это банка сардин в собственном соку. Рыбу превращаем в пюре, добавляем к ней мякоть лимона, перемешиваем и укладываем в пустую кожуру. Можно сделать и более сложную начинку. К рыбе добавить пару отварных желтков, несколько маслин и оливок без косточек, мелко порезанную зелень. Не советую заправлять смесь майонезом, будет жирно и невкусно. Если фарш покажется вам сухим, советую добавить в него небольшое количество оливкового масла или любого растительного без запаха.

Одна моя подруга, желая сэкономить, приобрела для этого блюда рыбные консервы в масле.

Хочу предостеречь вас от подобного поступка. К сожалению, масло в консервах не пригодно для салата и вызовет у ваших гостей изжогу.

Весьма оригинальный салат получается, если в вашем доме остались отварные макароны. Согласитесь, не очень удобно ставить перед свалившимися на голову гостями спагетти с сосисками и бубнить:

– Увы, ничего больше в доме нет.

А если и правда в холодильнике только вермишель, колбасные изделия, яйца и пара мандаринов? Как поступить? Нужно быстро приготовить

«Тропические секреты»

Берем макароны, лучше, конечно, если они будут короткими: ракушки, перья и т. д. Отлично подойдет лапша или самая обычная вермишель. Но, если у вас спагетти, не отчаивайтесь, просто порежьте их. Советую использовать в процессе измельчения не нож, а большие ножницы, дело пойдет намного быстрее, а у нас ведь на пороге гости! Отвариваем сосиски, режем их на кусочки и перемешиваем со спагетти, добавляем несколько крутых яиц, натертых на терке, и мандарины, разобранные на дольки. Если у вас апельсины, их нужно порезать. Заправьте салат смесью из майонеза и сметаны, в пропорции 1:1. Если найдете в шкафу кедровые орешки, посыпьте ими блюдо.

Иногда после ухода гостей остается немного вина. Вылить его жалко, а хранить долго нельзя, потому что оно быстро потеряет и вкус, и аромат. Вероятно, у вас от ужина с гостями сохранилось три маринованных огурчика, пара столовых ложек шампиньонов и кусочек курицы. Обычно хозяйки убирают остатки, огурцы кладут в один контейнер, курицу в другой, гриб в третий. Сколько раз я поступала точно так же в надежде на то, что домашние доедят остатки, и всегда терпела неудачу. Одинокий кусочек курочки так и «умирал» никому не нужным. Через некоторое время мне стало понятно: есть салаты, которые нужно делать на следующий день после приема гостей. К ним, например, относится

«Веселая цыпа»

Режем на мелкие кусочки мясо курицы, рубим огурчики, добавляем шампиньоны. Если есть желание, положите свежие помидоры. Хорошо подходит сюда и отварная морковь. Остатки вина (оно должно быть сухим, а не крепленым) смешайте с растительным маслом без запаха и заправьте салат.

Моя знакомая Лена Федотова большая любительница пикантных сыров. Она обожает «Рокфор», «Дор Блю» и прочие сорта сыра с плесенью и специфическим вкусом. Одна беда – эти продукты очень дороги. В порыве вдохновения Лена придумала салат, который получил название

«Неслыханная щедрость»

Вам понадобится всего 30 граммов «Рокфора» или другого сыра с плесенью, который следует натереть на мелкой терке. Затем смешайте его с упаковкой сыра «Домашний» (150 г) или с зернистым творогом. Добавьте тертое яблоко и малую толику майонеза. При подаче на стол салат советую посыпать мелконарезанной зеленью, только не кинзой, она перебьет аромат «Рокфора».

Очень вкусная и красивая закуска получается из морепродуктов, вы потратите на приготовление этого салата буквально пять минут.

«Креветка в лесу»

Покупаем авокадо и баночку мелких, так называемых коктейльных креветок в рассоле. Авокадо нужно помыть, разрезать пополам, вынуть из него большую косточку и аккуратно вытащить чайной ложкой мякоть, оставив кожицу. Креветки откинуть на дуршлаг, чтобы стек маринад. Мякоть авокадо нарубить небольшими кусочками, соединить с морепродуктами и сдобрить соусом из майонеза и сметаны: по одной чайной ложке каждого продукта. Затем салат положить в кожицу от авокадо и подать на стол.

Салаты, даже самые простые, разложенные в тарталетки, всегда производят впечатление как на гостей, так и на домашних. Отчего-то в голове у людей прочно засела мысль: чем дольше времени хозяйка потратила на приготовление еды, тем она вкуснее. А тарталетки ведь нужно сначала испечь. На самом деле производство «формочек» не такой уж трудоемкий процесс, его легко освоит даже девочка, впервые ставшая к плите. Тарталеток можно за один раз напечь много, они хорошо хранятся, и у вас к ужину всегда будет салат в красивой «упаковке». Я иногда делаю корзиночки из теста, правда, считаю, что они увеличивают калорийность блюда, ведь фактически это замена хлеба, а его не рекомендуется лопать вечером. В порыве вдохновения я придумала замену тарталеткам.

Экзотические колечки

Покупаем банку консервированных ананасов, нарезанных кольцами, а не мелкими кусочками. Откидываем кружочки на дуршлаг, даем им стечь, кладем их на блюдо, а сверху помещаем любой салат. Очень хорошо сочетаются с ананасом: сыр, креветки, чеснок, брынза, творог, бекон… Есть совсем уж экзотический вариант. Выкладываем кольца на противень, который смазан тонким слоем растительного масла без запаха, сверху кладем тоненький ломтик докторской колбасы, накрываем его пластинкой сыра и украшаем маленькой долькой помидора. Запекаем при температуре 200 °С до тех пор, пока сыр не начнет «плыть». Как правило, это минут 6–7.

Если держать дома про запас несколько банок овощных консервов, а в морозильнике пару упаковок с крабовыми палочками, то на приготовление салата вы потратите считаные минуты. Вариантов существует множество, ну, допустим:

«Разноцветные камушки»

Берем по одной банке белой и красной фасоли в собственном соку, сливаем рассол и промываем фасолины холодной водой. Смешиваем фасоль, добавляем к ней ½ банки сладкого зеленого горошка, ½ банки консервированных шампиньонов. Если вы любите острое, добавьте маринованные грибы, предпочитаете «спокойный» вариант, приобретите шампиньоны в собственном соку. Если есть время и желание, грибы можно пожарить с луком. Нет охоты возиться со сковородкой? Можно положить шампиньоны так. Порежьте крабовые палочки, добавьте парочку измельченных сваренных вкрутую яиц, тщательно перемешайте салат, заправьте своим любимым соусом и подавайте на стол. Чтобы еда выглядела красиво, я посыпаю ее сверху небольшим количеством тертого сыра и мелко нарубленной зеленью, а сверху кладу немного ржаных сухариков.

Замечательная красивая закуска получается из больших (их еще называют «королевскими») креветок. Купите в магазине уже готовые, отварные, а потом замороженные морепродукты. Вам потребуются помидоры черри и оливки без косточек. Оливки очень часто продаются фаршированными. Наполнители бывают разные: острый перец чили, миндаль, лимон… Я предпочитаю вариант с лимоном. Чили для меня слишком острый, миндаль мало похож на орех, он полежал в рассоле и потерял аромат, а рыба отчего-то дурно пахнет. Вот лимон подходит. Берем сковородку и обжариваем на растительном масле без запаха креветки, поскольку их мы приобрели уже готовыми, процесс не занимает много времени. Моем помидоры, вынимаем из банки оливки. Теперь понадобятся деревянные палочки для нанизывания шашлычков, их легко купить в супермаркетах, в том отделе, где торгуют одноразовой посудой. Дальше просто: насаживаем на «шампур» целый помидорчик, оливки, креветки, опять черри и так далее, пока вся палочка не заполнится.

Совет: если ждете гостей, никогда не готовьте новые блюда, лучше воспользоваться старыми проверенными рецептами, а то у вас может получиться «закуска из морской телятины». Моя подруга Леся решила удивить гостей экзотическим блюдом. Когда ей около пяти вечера позвонил муж и сказал:

– В районе восьми я приеду с коллегами, приготовь что-нибудь вкусное, – Леся, похвалив супруга за своевременное предупреждение, понеслась в магазин.

Времени у нее было полно, а в кошельке денег достаточно для покупки хорошего куска мяса или рыбы, но она начисто отвергла рецепты знакомых блюд.

Вырезка с грибами или осетрина, запеченная с картошкой, показались ей слишком традиционными, хотелось удивить коллег мужа по полной программе. В конце концов Леся увидела высокие железные банки с яркими этикетками, все надписи на консервах были выполнены иероглифами. Леся не владеет японским языком, поэтому, схватив одну упаковку, она ринулась искать продавца.

Молоденькая девушка в форменном халатике быстро ее просветила.

– Замечательная вещь, – воскликнула она, – мясо морской телятины.

– Это что за зверь такой? – насторожилась Манюхина.

– Слышали про морскую корову? – с легким превосходством поинтересовалась девица.

В памяти Леськи зашевелились обрывки знаний, некогда полученных в школе на уроках зоологии. Вроде учительница рассказывала детям о том самом млекопитающем. Вот только троечница Леся не помнила точно: то ли эта рыба-говядина вымерла, то ли, наоборот, слишком расплодилась в океане, что-то с этой коровой произошло.

– Теленок – ребенок взрослой особи, – улыбалась продавщица, – очень нежное, вкусное мясо. Производитель Япония, а у них там люди до ста лет живут исключительно потому, что питаются правильными продуктами.

– А как готовить деликатес? – спросила Леська.

– Очень просто, – заявила советчица, – вынимаете мясо из баночки, кладете в сковородку, мажете майонезом и запекаете в духовке.

Леся понеслась к кассе. Ее радость можно понять, во-первых, нашла экзотический продукт, во-вторых, консервированный, следовательно, уже почти готов к употреблению, в-третьих, «морскую телятину» можно сделать по-нашенски, запечь с обожаемым майонезом.

Дома Леська вскрыла банку и вывалила ее содержимое в дуршлаг, чтобы стек рассол. Внутри оказались темно-коричневые, довольно плотные куски некоего продукта. На вид было трудно определить, из чего он сделан, ни головы, ни хвоста не было, только филе. Пахло содержимое банки тоже странно, но ведь ее произвели в Японии, ничего удивительного, жители Страны восходящего солнца используют своеобразные специи. Японцы известны своей любовью к тщательному украшению еды, поэтому

Леську совсем не поразил тот факт, что куски «морской телятины» нарезаны в форме частей какого-то животного: четыре лапы, голова…

Когда домой заявился муж, Леська успела не только приготовить ужин, но и нанести макияж. Представьте себе ее удивление, когда один из коллег супруга оказался коренным токийцем, который прибыл в Москву, чтобы наладить компьютер, приобретенный столичной фирмой.

Японец хорошо говорил по-русски, в процессе знакомства выяснилось, что он закончил МГУ и откликается на имя Миша.

Гости сели за стол, Леська торжественно вынесла ужин, поставила блюдо на стол и сказала:

– Не знала, что придет Миша, хотела удивить гостей, поэтому сделала японское блюдо: морская телятина, запеченная под майонезом.

– У нас не очень популярен майонез, – сказал Миша, – вот соевый соус в фаворе, и пищу стараются подвергать минимальной термической обработке. Но за годы жизни в России я полюбил провансаль.

Мило беседуя, гости разложили угощение по тарелкам и начали трапезу.

– Необычный аромат, – отметил один из присутствующих, российский парень.

– Японский, – уточнила Леся, – вкусно?

– М-м-м, – протянул супруг, – ну… съедобно!

– Просто замечательно! Отлично, – торопливо стали нахваливать еду гости.

Но Леська уже поняла: ужин не удался. Кстати, ей самой морская телятина тоже не показалась вкусной. То ли рыба, то ли не пойми что…

Когда расстроенная хозяйка мыла посуду, на кухню зашел Миша.

– Простите, где вы взяли эту телятину? – тихо спросил он.

– Вынула из банки, – мрачно ответила Леська.

– Нельзя ли взглянуть на пустую упаковку? – поинтересовался японец.

Манюхина вытащила банку из ведра.

– Вот, любуйтесь, – с плохо скрываемым раздражением заявила она.

Пару секунд Миша молча изучал этикетку, потом хихикнул.

– Так и знал! То-то запах показался мне подозрительно знакомым.

– Вы уже пробовали морскую телятину? – навострила уши Леська.

– Нет, не довелось, – пытаясь скрыть улыбку, ответил Миша. – Понимаете, в Японии мало земли, поэтому жилплощадь у нас маленькая, комнаты крошечные…

– Очень интересно, – закивала Леся, не понимая, какая связь между площадью квартиры и консервами.

– Японцы любят собак, но не заводят их из-за ограниченности жилого пространства, – бубнил Миша, – но сейчас у нас просто бум. Появилась новая порода пудельков, совершенно крохотных, их обожают, балуют… у моей матери такой. Вас не смутило, что куски морской телятины имеют форму частей тела собаки?

– Мама! – ахнула Леся. – Это мясо из пуделя! Ваше национальное блюдо!

– Что вы! – испугался Миша. – В Японии не едят собачатину! На коробке написано, что в банке продукт из сои и морепродуктов.

– Вот почему морская телятина! – осенило Лесю. – Торговцы не совсем правильно перевели текст на этикетке! Но ведь в сое нет никакого вреда?

– Соя полезное растение, очень популярное, – заверил Миша и отвел взгляд в сторону.

– Договаривай! – приказала Леська, отбросив вежливое выканье.

– Японский язык трудный, – дипломатично сказал Миша, – подчас переводчики… ну… э… э…

– Так в чем дело? – насела на него Леся.

– Это банка собачьего корма, – выпалил Миша, – моя мама похожим своего пуделя угощает. Вот! Только не переживайте! Продукт экстра-класса! Никто из гостей не заболеет.

Леська обвалилась на табуретку и прошептала:

– Вот почему куски имели форму собачьих лап.

– Ну да, – закивал Миша, – не бойся, я никому не расскажу.

Японец сдержал данное обещание, и даже Лесин муж остался в неведении. Леська же сделала правильные выводы из случившегося и более никогда не покупает для гостей ничего экзотического, готовит давно проверенные блюда. Кстати, она теперь не покупает ни одну упаковку с иероглифами, если при ней нет листовки с переводом. На мой взгляд, это похвальная предусмотрительность.

Многие люди не мыслят свой день без супа, я не принадлежу к их числу, но часто готовлю первое блюдо. Будучи молодой хозяйкой, я варила большую кастрюлю на три дня. В понедельник домашние охотно ели борщ, во вторник на их лицах уже было меньше энтузиазма, а в среду кто-нибудь из детей мрачно

говорил:

– Ма! Ну сколько можно хлебать одно и то же.

Я обижалась и объясняла:

– Извини, конечно, но я целый день провожу на работе. Бульон из мяса варится как минимум два часа, не могу же я ежедневно тратить на готовку все свое свободное время.

Но даже после этого и муж, и дети демонстрировали, как им надоел один и тот же суп. И я в конце концов нашла выход.

Я варю большое количество бульона либо из мяса, либо из курицы, либо из овощей. С рыбой такой фокус не пройдет. Когда основа готова, я процеживаю ее через сито, освобождаю от мяса, овощей, оставляю чистый бульон, который разливаю в специальные литровые контейнеры и ставлю в морозильник.

Придя с работы, я вытаскиваю одну заготовку, вытряхиваю в кастрюлю, даю бульону вскипеть и далее варю любой суп. Время готовки резко сокращается. А супы могут быть самыми разными, например:

«Флотилия из сыра»

У вас остались отварное мясо или курица? Режем их на мелкие кусочки. Потом берем зачерствелый белый батон, самый обычный «нарезной», лучше, если он будет произведен не на мини-пекарне, а на обычном заводе, где тесто замешивают при помощи дрожжей. Срезаем корку и натираем мякиш на терке. Затем понадобятся три сваренных вкрутую яйца. Разрезаем их вдоль пополам, вытаскиваем желтки и разминаем. Кусок сыра, граммов 75, тоже натираем, соединяем вместе желтки, хлеб, сыр, разводим заправку небольшим количеством теплого бульона (примерно 2 стакана), выливаем в оставшийся бульон и варим минут десять-пятнадцать. Пока супчик тихо кипит, я беру зеленый тертый сыр, смешиваю с зубчиком чеснока, добавляю пару капель майонеза и начиняю этой смесью пустые половинки белка. Затем отрываю от петрушки или кинзы несколько листочков, нанизываю их на зубочистку, не поперек, а вдоль, так, чтобы получилось подобие паруса, и втыкаю это сооружение в сырную начинку. Получается кораблик. Мясо или курицу кладу в тарелки, наливаю суп и аккуратно пускаю на воду «суда». Как правило, гости, увидев флотилию, приходят в восторг.

«Океан без флотилии»

Основа этого блюда та же, размороженный бульон. Но будем считать, что мясо и курицу мы уже съели вчера. Берем три крупные луковицы, режем их и обжариваем на небольшом количестве растительного масла до приятного, золотистого цвета. Пока лук готовится, натираем на крупной терке морковь и добавляем ее к луку, закрываем сковороду крышкой и тушим смесь, но недолго. Отмеряем 100 г муки, разводим ее в небольшом количестве холодной воды и, непрерывно помешивая, вливаем в суп. Следите, чтобы не было комочков, и дайте похлебке покипеть на маленьком огне минут десять. Затем отправьте в суп содержимое сковородки, интенсивно помешайте и поварите 2–3 минуты. При подаче на стол в тарелки желательно положить зелень.

«Весенняя радость»

Несмотря на название этот суп можно готовить в любое время года. Берем заготовленный овощной бульон, выливаем в него содержимое небольшой банки зеленого горошка вместе с соком, добавляем две мелко нарезанные картофелины и кипятим на маленьком огне минут десять. За это время нарезаем небольшими кусочками граммов 150 тамбовского окорока. Если его нет, сойдет и обычная докторская колбаса, но с ветчиной получится лучше. Окорок слегка обжариваем, добавляем к нему натертую морковь, держим под крышкой минут пять и все высыпаем в суп. «Весенняя радость» должна потомиться минут 6–8, и можно приступать к еде. В тарелки рекомендую положить зелень и, если вы любите, несколько оливок без косточек.

Быстрые клецки

Берем 1 стакан муки, 1 желток сырого яйца и такое количество теплой воды, чтобы получилось тесто, как на оладьи. Нужно добиться консистенции густой сметаны. Зачерпываем тесто чайной ложкой и отправляем порционно в кастрюлю с кипящим бульоном. Варим минут десять, потом заправляем суп двумя столовыми ложками жирных сливок. При подаче на стол рекомендую добавить зелень и зубчик чеснока, пропущенный через пресс.

Моя подруга Ира разнообразит супы очень простым способом. Если в понедельник она кормит домочадцев грибной похлебкой, то во вторник процеживает ее остатки через сито, затем блендером разбивает отварные овощи и грибы в пюре, разводит все 3–4 столовыми ложками жирных сливок, соединяет с бульоном и дает вскипеть. Получается настоящий суп-пюре. На его готовку, как вы понимаете, тратятся считаные минуты, а члены семьи не понимают, что перед ними вчерашний супчик в иной личине. Иногда достаточно изменить форму подачи первого блюда. Та же Ира всегда наливает куриную лапшу в круглые чаши, а на следующий день подает суп в обычных тарелках и щедро посыпает его зеленью с чесноком. И ее домашние считают, что она приготовила новое блюдо. Есть еще один способ преображения вчерашнего супа до неузнаваемости. Вам надо взять стакан очищенных грецких орехов и тщательно их измельчить, затем добавить к ним небольшое количество острого перчика чили, 1 ст. ложку кукурузной муки, зубчик пропущенного через пресс чеснока. Тщательно перемешать ингредиенты, развести малым количеством теплого вчерашнего супа, влить в оставшийся, добавить 1 ч. ложку винного уксуса и прокипятить на малом огне минут десять. Получится харчо. В тарелки нужно положить побольше зелени кинзы. Голову на отсечение даю, никто из домашних не узнает в этом блюде вчерашний овощной суп.

Если муж вдруг спросит:

– Дорогая, почему в харчо плавает зеленый горошек? Насколько я знаю, этому овощу в нем не место, – вы не должны конфузиться и сообщить про преображение надоевшего борща.

Сделайте удивленный вид и спросите:

– Как? Тебе не нравится?

– Очень вкусно, – скорей всего ответит супруг, – вот только горошек смущает!

– Это особый рецепт, – улыбаетесь вы, – со мной работает армянка Лиана, ее свекровь считалась лучшей поварихой на Кавказе. Старуха не делится своими секретами, но любимой невестке, естественно, отказать не могла, сообщила кое-какие фишки, ну, а Лиана со мной поделилась. Харчо с зеленым горошком – блюдо старинной кавказской кухни. Увы, молодые хозяйки многого не знают, но я-то молодец! Записала целую тетрадь рецептов!

Все! Вопросы исчерпаны, фальшивое харчо слопают с треском. Считать ли это обманом? Конечно, нет, это всего лишь маленькая хитрость умелой хозяйки. В конце концов основная часть женщин бережет нервы супруга и всегда сильно преуменьшает стоимость купленной для себя косметики или белья. Мы же не хотим, чтобы любимый расстроился! Потом как-нибудь выкрутимся. Ну зачем мужу переживать? Вот и про суп ему знать не нужно, тем более что он получается – пальчики оближешь!

Что я могу посоветовать тем, кто хочет быстро приготовить вторые блюда?

Во-первых, принеся из магазина мясо, никогда не замораживайте его одним куском. Лучше разделать его на порционные части, каждый кусочек завернуть в фольгу и брать из морозильника их столько, сколько нужно для ужина. Огромный кусок будет размораживаться несколько часов, а небольшой – пятнадцать минут. Курицу тоже рекомендую порубить, если, конечно, вы не собираетесь готовить ее целиком. Непременно держите в морозильнике пару пакетов с овощами. Если нет времени чистить морковку или резать лук-порей, воспользуйтесь заготовкой. Я, например, умею готовить практически из ничего очень вкусные

Крабовые котлетки

Беру 2 яйца, сваренных вкрутую, полбатона белого черствого хлеба, 2 упаковки крабовых палочек по 250 г каждая и пропускаю все через мясорубку. Добавляю 2 сырых яйца, тщательно вымешиваю фарш, подсыпая немного муки, чтобы получилась масса, как на котлеты. Не советую ни солить, ни перчить фарш. Перец забьет вкус крабовых палочек, а соли в них и так достаточно. Обваливаю котлеты в небольшом количестве муки, панировочные сухари для данного блюда не годятся, и жарю их на растительном масле без запаха. И домашние, и гости искренне считают, что блюдо приготовлено из натуральных крабов, и восхищенно приговаривают:

– Ну и вкуснотища.

Не так давно меня пригласили в пафосный ресторан, где угостили фирменным блюдом: крабовыми котлетами. Вкус еды показался мне подозрительно знакомым. И я ушла из ресторана в полной уверенности, что дело не обошлось без простых и дешевых крабовых палочек.

Кстати, о панировке. Я всегда измельчаю ту, что продается в пакетах, мне она кажется слишком крупной, в результате сухари забивают вкус рыбы или мяса. Не так давно я изобрела новую панировку. Покупаю упаковку хлебных палочек и дроблю их скалкой, если взять исходный продукт со вкусом сыра, то получится еще вкусней.

Наиболее быстро готовятся блюда из птицы, например:

Оладушки «цып-цып»

Мясо курицы или индейки пропустите через мясорубку. На 700 граммов фарша я беру два яйца, 30 мл жирных сливок, такое же количество сметаны, соль по вкусу и замешиваю фарш, как на котлеты. Надо обязательно добавить пшеничной муки, но немного, иначе оладушки будут резиновыми. Тесто должно иметь консистенцию жирной сметаны. Жарим «цып-цып» на растительном масле, готовятся оладьи очень быстро.

Если хотите приготовить курочку целиком, есть хороший рецепт:

«Курица в пальто»

Для этого блюда вам понадобится специальный одноразовый бумажный мешок для запекания. Если его нет – возьмите фольгу или самый обычный плотный пакет из-под муки. Режем на мелкие кусочки зеленое кислое яблоко, лучше всего подойдет антоновка. Добавим сухофрукты, нарубленные курагу и чернослив, все перемешиваем и плотно начиняем курицу. Брюшко птицы либо зашиваем, либо скалываем зубочистками. Верх курицы смазываем смесью из растительного масла и приправы для гриля. Кладем тушку в пакет, тщательно его закрываем и отправляем в духовку на час при температуре 180 ˚С. Минут за десять до окончания готовки вынимаем противень, осторожно разрезаем пакет, раздвигаем края и снова ставим в печь. В результате нехитрой манипуляции птичка приобретет румяный вид.

Достаточно быстро готовится и рыба, ниже несколько «скоростных» рецептов.

«Окунь с шампанским»

Берем одну тушку морской рыбы, примерно 400 граммов без головы и хвоста. Брюшко начиняем мелко нарезанной зеленью, не советую брать кинзу или базилик, отлично подойдет петрушка. Рыбу кладем в форму, смазанную маслом, сбрызгиваем тушку лимонным соком и заливаем шампанским. Лучше, если это будет брют. Запекаем в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Чуть дольше вы провозитесь, готовя блюдо под названием

«Шоколадная акула»

Зубастая хищница нам не понадобится, обойдемся обычной треской. Рыбу разделаем на куски, сбрызнем свежевыжатым лимонным соком и оставим в миске. Приготовим соус. Большую луковицу порежем на мелкие кусочки, обжарим на растительном масле, посыплем небольшим количеством муки, перемешаем и осторожно вольем на сковородку 300 мл воды. Положим 2 палочки гвоздики, шепотку корицы, соль по вкусу. Вольем 100 мл белого сухого вина, добавим 20 граммов тертого горького шоколада. Обратите внимание, содержание какао-бобов в шоколаде должно быть не менее 75 %. Никогда не верьте своим глазам, если видите на обертке надпись «100 % горький шоколад». Переверните упаковку, почитайте маленькие-маленькие буковки на оборотной стороне: «Количество какао-бобов 30 %». Кладем шоколадку на место и идем дальше, наша задача – увидеть цифру 75 или чуть меньше.

Как следует перемешайте соус. Возьмите еще одну сковородку, смажьте ее маслом, выложите на нее рыбу, залейте шоколадной подливкой, закройте крышкой и тушите на маленьком огне примерно четверть часа.

«Наполеон»

Берем высокую огнеупорную форму, смазываем ее растительным маслом и выкладываем слой натертой моркови, чернослив (без косточек), филе трески, окуня или другой недорогой рыбы, кольца репчатого лука, снова морковь и так далее. Последним слоем должна быть морковь. Затем берем пакет сливок (250 мл) 22 % жирности, соединяем с двумя сырыми яйцами, тщательно взбиваем и заливаем смесью «торт». Печется «Наполеон» при температуре 180 ˚С примерно 20 мин.

Очень быстро вы приготовите ужин под названием

«Блестящая рыбка»

Нужно взять небольшие тушки рыбы, граммов по 350 весом. Рыба должна быть потрошеной, без головы, хвост можно оставить. Не обязательно покупать дорогую речную форель, вполне сойдет и минтай. Каждую тушку надо тщательно вымыть, положить на кусок фольги и тщательно его закрыть. Рыбу поставить в духовку, при температуре 180 ˚С она должна готовиться примерно 20 мин.

Меня учила готовить бабушка, которая не забывала повторять:

– Деточка, соли рыбу уже готовой, если посыпать ее приправой заранее, тушка станет водянистой, выделит много сока.

Не знаю, права ли была Афанасия Константиновна, но я соблюдаю это нехитрое правило. Попробуйте и вы солить рыбу в момент снятия фольги.

Поскольку эта глава посвящена быстрым рецептам, я не рассказываю про котлеты, рулеты, гуляши и прочие изделия из мяса. И говядину, и свинину нужно хорошо прожаривать, иначе вы рискуете своим здоровьем.

Следует разделять время подготовки блюда и время его запекания или варки. Сейчас поясню. Возьмем, например, рулетики из семги, начиненные грибным паштетом. Непосредственно на сковородке они находятся пять минут, следовательно, могут считаться «быстрым блюдом». Ан нет! Вы потратите полтора часа, делая паштет из белых грибов и маринуя рыбу, ни на секунду не отойдете от плиты. А вот запеканка из семги с брокколи простоит в духовке 30 минут, зато вы приготовите ее за три минуты и спокойно сядете у телика, ожидая, пока прозвенит таймер. Вот почему я так люблю запекать блюда, поставила форму в печь и свободна.

Запеканка «Макароны на рыбалке»

Берем макароны-перья, граммов 300, и отвариваем их до готовности. Вскрываем банку с тунцом в собственном соку, сливаем рассол, разминаем рыбу вилкой. 2 головки репчатого лука режем и обжариваем на сковородке. Теперь наступает очередь консервированных томатов, в собственном соку, мы превращаем их в пюре блендером, размешиваем в соке, потом доливаем к луку и добавляем содержимое одной упаковки сладкого зеленого горошка. Все тщательно перемешиваем и держим под крышкой на маленьком огне минут 5–6.

В огнеупорную смазанную маслом форму укладываем слоями: макароны – тунец – соус – макароны – тунец – соус. Сверху посыпаем тертым сыром, ставим в нагретую до 180 °C духовку на 25 мин.

«Язык проглотишь»

Понадобятся отварной говяжий язык и 4 отварные картофелины, помидоры, чеснок.

В форму, смазанную маслом, кладем две картофелины, нарезанные кружочками, на них насыпаем мелко нарубленный язык, ломтики помидора и зубчик чеснока, пропущенного через пресс.

Если вам нравится чеснок, но после еды вы собираетесь поехать на работу или отправиться на свидание, воспользуйтесь чесночной солью. Получите пикантный вкус, приятный аромат и никакого «благоухания» после приема пищи. В продаже имеется сушеный чеснок, он обладает теми же качествами, что и свежий, но пассажиры в метро не станут зажимать носы, когда вы войдете в вагон.

Значит, посыплем помидоры чесночной солью, добавим слой языка и отварной картофель.

Два яйца взобьем вместе со 100 мл сливок и зальем запеканку.

При температуре 180 °С блюдо готовится примерно 15–20 минут.

Весьма оригинальный торт готовит моя подруга Маша Трубина.

«Боровик в вафлях»

Нам потребуются самые простые вафельные коржи для торта, четыре-пять штук, в зависимости от высоты «Боровика». Берем полкило консервированных (не маринованных) шампиньонов. Кстати, грибы могут быть и свежими, и замороженными, не имеет значения и их сорт: опята, белые, лисички. Шампиньоны самый простой и экономичный вариант. Грибы обжариваем на сливочном масле, добавляем в них соль. На другой сковородке жарим лук, штук пять мелко нарезанных головок. Теперь наступает очередь отварной курицы: полкило отварного мяса птицы (подойдет как белое, так и темное) соединяем с луком, обжариваем и добавляем грибы. Как следует перемешиваем, измельчаем в пюре при помощи блендера, доливаем 125 мл сливок 20 % жирности, еще раз перемешаем блендером. Фарш готов, прослаиваем им вафельные коржи, верх должен быть из курино-грибной смеси. Насыпаем на торт мелко натертый сыр и выпекаем в духовке при температуре 180 ˚С до расплавления сыра.

Когда-то я научилась у своей соседки по квартире, Мананы Гоберидзе, готовить блюдо под названием

Фальшивые хачапури

70 граммов маргарина и 100 граммов муки рубим при помощи острого длинного ножа. 1 чайную ложку сахарного песка соединяем с таким же количеством сухих дрожжей и подсыпаем к смеси из муки и жира. 3–4 столовые ложки молока подогреваем до комнатной температуры и замешиваем тесто. Весь процесс занимает минут 5–7.

Тесто раскатываем в пласт толщиной в палец и нарезаем небольшими прямоугольниками.

На середину каждого кладем небольшое количество тертого плавленого сыра или сулугуни. Сворачиваем кусок рулетиком, защипываем краешек, кладем на противень, смазанный маслом, и ждем, когда хачапури поднимутся, смажем их сырым желтком и отправим в духовку, нагретую до 180 °С. Пекутся они примерно полчаса.

Кекс «Оранжевая мечта»

Основной составляющей этого блюда является морковь. Кстати, и в Англии, и во Франции, и в Германии из нее охотно делают сладкие блюда. В России же, где гигантские поля засеяны этим корнеплодом, его редко используют для десертов. И это неправильно, из моркови получается замечательная выпечка, кроме того, из нее можно сварить варенье.

Возьмем 4 не особо большие, но и не крохотные морковки, помоем их, почистим и натрем на крупной терке. Добавим к ним один стакан обычного йогурта, без всяких добавок, пакетик ванильного сахара, несколько столовых ложек изюма без косточек и 3 яйца. Все тщательно перемешаем. 3 стакана муки, 1 кофейную ложку корицы и пакетик разрыхлителя для теста (1 ст. ложка) соедините вместе. Затем из морковной и мучной смеси замесите тесто, ложкой выложите его в формочки, смазанные маслом. Пекутся кексики при температуре 180 ˚С примерно полчаса. Как проверить, готовы ли они? Берем деревянную палочку (зубочистку или шпажку для нанизывания шашлыка), осторожно втыкаем ее в кекс и вытаскиваем. Если к дереву не прилипло тесто – кекс можно вынимать.

«Радость зайки»

Это пирог с начинкой из капусты. Возьмите половину небольшого вилка, нашинкуйте его соломкой и высыпьте в кастрюлю с растопленным сливочным маслом, граммов 50, не меньше. Затем добавьте в капусту крутой кипяток, пару столовых ложек. Плотно закройте кастрюльку крышкой и оставьте на маленьком огне. Пока капуста тушится, отварите вкрутую три яйца, натрите их на крупной терке и перемешайте с капустой. Подержите смесь еще минут 5–6 на плите, затем откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Начинка должна быть сочной, но не мокрой. Когда капуста остынет до комнатной температуры, посолите ее по вкусу. Если у вас получилось слишком много начинки, имейте в виду: она служит превосходным гарниром, а мои домочадцы с удовольствием съедают ее просто так, без всякой добавки, на ужин.

Пока капуста остывает, сделаем тесто. Берем майонез (250 г), соединяем его с таким же количеством густой сметаны, вбиваем 2 яйца. Чайную ложку соды гасим соком лимона и добавляем к смеси, в самом конце всыпаем муку (8–9 столовых ложек) и взбиваем смесь миксером. У вас должно получиться тесто, как на оладьи.

Берем форму, смазываем маслом и выливаем в нее половину теста, сверху укладываем начинку и заливаем остатками теста. Выпекаем при температуре 180 °С 45–50 минут.

«Фасолинка»

Еще один пирог, который редко кто делает. Вам понадобится 2,5 стакана белой отварной фасоли. Основное время при приготовлении этого блюда у вас займет варка фасоли. Я, как правило, делаю это с вечера. Со скороваркой дело пойдет намного быстрее.

Отваренную фасоль разбиваем блендером, добавляем ½ стакана сахарного песка, два желтка, щепотку соли. Делим эту массу пополам, в одну часть добавляем чайную ложку обычного порошка какао, не берите быстро-растворимый вариант. Вторую часть фасоли укладываем в форму, смазанную маслом, на нее помещаем начинку: 125 г жирного творога, растертого с 1 яйцом, ½ стакана сахарного песка и столовой ложкой мягкого сливочного масла. Закрываем начинку шоколадной частью, ставим «Фасолинку» в духовку и выпекаем при температуре 18 °С° 40–45 мин. За 5 мин до готовности взбиваем два оставшихся белка с 10 чайными ложками сахарного песка, накрываем белком верх пирога и снова ставим его в духовку, чтобы «шуба» зарумянилась. Можете потом попросить домашних угадать, из чего приготовлено сладкое к чаю, никому и в голову не придет, что основной ингредиент – белая фасоль.

«Айсберг»

Банку сгущенного молока взбить со 125 граммами сливочного масла. Добавим во взбитую массу цедру и пару чайных ложек свежевыжатого сока одного лимона. Соединим 850 граммов творога с полученной смесью. Эту массу выложим горкой на блюдо и покроем кремом: 200 граммов сметаны, взбитой с ½ стакана мелкого сахарного песка. «Айсберг» надо поставить в холодильник.

Ниже приводятся рецепты блюд из фруктов быстрого приготовления.

«Эскимо»

Берем бананы. Плоды не должны быть переспелыми. И не покупайте огромные бананы, размером с руку. Каждый фрукт разрезаем пополам на две части. Растапливаем на маленьком огне шоколад, я, как правило, беру горький. Очищенные от скорлупы орехи (грецкие, миндаль, арахис) раскатываю скалкой в крошку. Обмакиваю бананы в жидкий шоколад, потом обсыпаю ореховой крошкой. Втыкаю в «Эскимо» зубочистки.

«Солнышко в сарафане»

Для этого простого, но необычного десерта понадобятся банка консервированных персиков и кляр. Тесто делаем так: яйцо взбиваем с 2 ст. ложками мелкого сахарного песка, добавляем чуть-чуть соли, всыпем 3,5 ст. ложки пшеничной муки, хорошенько перемешаем и наливаем 75 мл жирных сливок. Еще раз тщательно перемешиваем массу. Дальше просто. «Купаем» половинки фруктов в кляре и жарим на рафинированном растительном масле. Готовые «солнышки» положите на решетку, чтобы стек лишний жир.

Дорогие мои, «быстрых» рецептов существует множество, я здесь привела лишь малую их часть. Только от вас зависит, какое количество времени вы проведете на кухне. Не поскупитесь, приобретите вещи, которые помогут облегчить ваш труд. Хорошими ножами продукты режутся быстрее. Электромясорубка лучше ручной. Йогуртница (совсем недорогой электроприбор) поможет решить проблему с завтраками. А если вы заведете СВЧ-печь, на подогрев еды потратите считаные минуты. К сковородкам с тефлоновым покрытием не прилипают ни блины, ни котлеты. В чугунной кастрюле и рис, и гречка, и геркулес сварятся быстро. Доведите крупу до кипения, плотно закройте чугунок, выключите огонь и уходите по своим делам, не надо следить за кашей. Вот с обычной кастрюлей подобный фокус не пройдет. Скороварка быстро превратит кусок сырой говядины в готовую еду, пароварка позволит делать диетические блюда, хлебопечка обеспечит семью горячим хлебом. Утром быстренько загрузите ее, у меня на сей процесс уходит шесть минут, а после работы сэкономите время, не пойдете в булочную, на кухне вас будет ждать свежий хлеб.

«Ну ты даешь, Донцова, – скажет сейчас кто-нибудь из читательниц, – небось имеешь кухню в сорок квадратных метров. А нам куда технику ставить, да и дорогая она!»

Вовсе не обязательно приобретать все вышеперечисленные приборы. Существуют модели, совмещающие в себе мясорубку – блендер – терку. Продаются аэрогрили, они вообще способны готовить все. Сходите в крупный магазин и изучите ассортимент, думая о своей семье. Вы обожаете завтракать горячими сэндвичами? Купите бутербродницу! Дети и муж не мыслят дня без яиц? Яйцеварка сильно сэкономит время. В доме есть старики? Тогда никак не обойтись без пароварки.

Всегда держите в холодильнике пакет замороженного теста. Если неожиданно на голову свалятся гости, живо испечете

пирожки, начинкой для которых может послужить все: от овощей до шпрот.

Если у вас маленькая кухня, ставьте все на четко определенное место и не скапливайте во время готовки грязную посуду в мойке, лучше сразу ополосните ее.

Купите пластиковые мешки для мусора – сэкономите время на мытье помойного ведра, заведете бумажные полотенца – не будете стирать и гладить тряпочные. Посудомойка освободит от необходимости тереть тарелки губкой. Некуда поставить агрегат? Может, вы просто не искали для него место? В пятиметровой кухне встанут раковина, посудомойка, плита… А где же рабочий стол-шкафчик? Зачем он вам? Режьте еду на обеденном столе, а посуду можно хранить на полке, которая висит на стене. Используйте подоконник, балкон, лоджию, коридор, пространство над дверями. Главное, захотеть – и выход найдется.

И последнее: будьте снисходительны к себе, никто не может быть лучшим во всем, а домашнее хозяйство коварная вещь, члены семьи не видят, как вы прыгаете у плиты, зато все замечают, что мать при возвращении домой детей и мужа сидит у телика с чаем. Вы не раба, а счастливая женщина, и совершенно не обязаны приковываться к плите. Вы никому ничего не должны, вы просто любите свою семью, поэтому и занимаетесь домашним хозяйством.

Полезные советы

На следующих страницах я хочу дать одну очень полезную таблицу. Иногда под рукой нет весов, и тогда полезно знать, сколько чего помещается в стакане и ложке.

Соотношение меры и веса продуктов

Наименование продукта	Вес в граммах		
	Стакан (250 см^3)	Столовая ложка	Чайная ложка
Арахис очищенный	175	25	—
Варенье	330	50	20
Вишня свежая (1 л = 750 г)	190	20	

Наименование продукта	Вес в граммах		
	Стакан (250 см^3)	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	250	18	5
Горох лущеный	200	—	
Горох неочищенный	200	—	
Желатин в порошке	—	15	5
Желатин один лист	25	—	
Какао в порошке	—	25	9
Кислота лимонная	—	25	8
Клубника свежая (1 л = 600 г)	150	25	—
Корица молотая	—	20	8
Кофе молотый	—	20	8
Крахмал картофельный	180	30	10
Крупа «Геркулес»	100	15	7
Крупа гречневая	210	30	10
Крупа манная	200	25	8
Крупа перловая	230	30	10
Крупа ячневая	180	20	8

Наименование продукта	Вес в граммах		
	Стакан (250 см^3)	Столовая ложка	Чайная ложка
Пшеничная мука	160	30	10
Ликер	—	20	8
Лук репчатый средней величины	75—80 (средний вес корнеплода)	—	—
Мак	150	18	6
Макароны (вермишель)	100	—	
Малина свежая (1 л = 560 г)	150	25	—
Маргарин растительный	230	15	5
Масло сливочное топленое	240	20	8
Масло растительное	230	15	5
Миндаль (ядро)	160	30	—
Молоко сгущенное	—	30	8
Молоко сухое	120	20	7

Наименование продукта	Вес в граммах		
	Стакан (250 см^3)	Столовая ложка	Чайная ложка
Молоко цельное	250	20	7
Морковь средней величины	75—80 (средний вес корнеплода)	—	—
Орех фундук (ядро)	170	20	—
Перец молотый	—	—	7
Помидор	80 (средний вес плода)	—	—
Пюре ягодное (земляника и пр.)	350	50	17
Петрушка (корень)	70 (средний вес)	—	—
Рис	240	20	7
Сахар-песок	230	25	8
Сахарная пудра	180	20	7
Сливки	250	20	7

Наименование продукта	Вес в граммах		
	Стакан (250 см^3)	Столовая ложка	Чайная ложка
Сметана	250	20	7
Сода пищевая	—	25	8
Соль	280	30	10
Сухари молотые	150	18	6
Свекла (средней величины)	100 (средний вес корнеплода)	—	—
Томат-пюре	220	20	7
Уксус	—	15	5
Фасоль	200	—	
Изюм	190	25	8
Хлопья кукурузные	50	7	2
Хлопья овсяные	100	14	4
Смородина черная	180	30	—
Яичный порошок	100	15	5

Может быть, не очень к месту, но мне хочется несколько слов сказать о калорийности продуктов. Я не имею никакого медицинского образования, но, как женщина, похудевшая с семидесяти двух до сорока девяти килограммов и держащая этот вес на протяжении двадцати пяти лет неизменным, рискну дать пару советов тем, кто решил избавиться от «бубликов» вокруг талии и бедер.

Милые мои, не верьте никаким рекламным листовкам типа «Худеем за три дня на всю жизнь». Это неправда. Нет, вероятно, вы и впрямь в результате не слишком полезных для здоровья процедур потеряете десять кило. Но ровно через месяц они к вам обязательно вернутся. Абсолютно выброшенными на ветер можно

считать деньги, потраченные на всякие суперсжигатели жира, системы-6, тайские таблетки и прочую панацею от излишков тела. Расставшись с немалыми средствами, вы на какое-то время, может, и станете стройней, но стоит отложить таблетки, как стрелка весов вновь понесется вперед. Можно, конечно, всю жизнь есть горстями всякую химию, но, во-первых, это стоит целое состояние, а во-вторых, ваш желудок и печень сделаны не из оргстекла. Рано или поздно они взбунтуются, и тогда придется долго лечиться.

Как вам ни покажется странным, но я не советую и садиться на диету, а уж тем более практиковать полное голодание. Дело в том, что наш организм очень хитрый, хорошо продуманный агрегат. Как только до него доходит, что его лишают столь необходимых белков, жиров и углеводов, он моментально настораживается и включает некие резервные системы, задача которых извлечь из минимума продуктов массу пользы. На диете вы просидите как максимум десять дней, потом махнете рукой и съедите порцию взбитых сливок. Не надо ругать себя, так поступают абсолютно все, но ваше тело мигом встрепенется, и те килограммы, что были потеряны за дни героического голодания, тут же прилипнут назад. Хорошо еще, если спустя месяц после диеты вы не наберете парочку лишних кусков жира.

Что же делать, чтобы сохранить фигуру? Во-первых, подумать, оно вам надо быть похожей на тощую синюю курицу? У тех, кто сохранил стройность и тонкую талию до старости, как правило, проблемы с волосами, зубами и цветом лица.

Во-вторых, имейте в виду, пухленькая женщина, я не имею в виду тех, кто весит два центнера, выглядит моложе. У нее на лице меньше морщин. В-третьих, если хотите получить стройные бедра, следует смириться с тем, что сначала у вас «исчезнет» лицо, затем грудь, следом спина… Противные «галифе» и «уши» уходят последними, даже когда ваша мордочка сожмется до размера кулака, «мадам Сижу» будет упорно цепляться за прежний размер. Нечего и говорить о том, что стоит лишь прибавить один килограмм, он осядет не на личике и не на бюсте, а все в той же филейной части.

Но если вы полны решимости похудеть, тогда приступаем. Сначала купите напольные весы, простые, механические. Электронные частенько врут. Зайка однажды чуть с ума не сошла, обнаружив, что за одну ночь поправилась на десять кило. Она рыдала до тех пор, пока не сообразила, что весы ошибаются. Поэтому теперь в нашем доме только механический прибор.

Потом заведите в квартире большое зеркало, такое, в котором можно увидеть себя с головы до ног. Его легко повесить на

внутренней двери шкафа. Затем найдите в гардеробе брюки, которые на вас не застегиваются, и такую же кофту, это будет «мерная» одежда. Сделав все приготовления, можно начинать, но, посмотрев в зеркало на себя, толстую, надо сказать:

– Диета – это не разовая операция, диета – это стиль жизни.

Утром, перед работой, сбегав предварительно в туалет, встаньте без одежды на весы. Допустим, они показали восемьдесят кило. Вечером, перед сном, проделайте ту же операцию. Предположим, увидите восемьдесят два. Не надо пугаться. Вес человека колеблется, вечером он бывает больше, чем утром. И перед дамскими неприятностями можете прибавить парочку килограмм, но это не жир, а излишек воды, который уйдет.

Теперь вам придется тщательно считать калории. Для того чтобы похудеть, женщине, занятой сидячей работой, надо поглощать не более 1000 калорий в день. Берете блокнот и пишете: утро – бутерброд с сыром = 180 калорий. Кофе с сахаром = 60; яйцо = 75. Итого – 315. Опс! Ничего не съели, а трети рациона как не бывало. При этом имейте в виду, что вам можно съесть не более 30 граммов жиров в день. А жир – это не только масло, сало и маргарин. Нет, он, противный, и в колбасе, и в сыре, и в котлетах, и в молоке. Поэтому придется менять всю систему питания. Постепенно перейдете на обезжиренные молочные продукты, чай без сахара, кофе без сгущенки… Сами понимаете, что отварная пища менее калорийна, чем жареная, а стакан кефира в вашем случае лучше мороженого. Всегда внимательно читайте сведения на упаковках, там теперь указывают подробный состав. И твердо скажите себе: «Есть продукты, которые не трогаю никогда! Чипсы, арахис, фисташки, кедровые орешки…»

Впрочем, если очень хочется, то можно, только потом придется ничего не есть до следующего утра. Я рекомендую вам приобрести подробную таблицу калорийности продуктов.

Никогда не говорите ни мужу, ни детям, ни подругам, что худеете. Скорей всего над вами начнут смеяться и подначивать.

– Хватит ерундой заниматься, съешь бутерброд с салом.

Нет, всем окружающим вас людям следует с тоской сообщить:

– Вот беда! Пошла к врачу, и выяснилось, что у меня дикая аллергия на масло и сахар! Можно только чуть-чуть!

В этом случае никто приставать к вам не станет. Если любимая подруга предложит салатик с майонезом, мило улыбаясь, отвечайте:

– Ты так вкусно готовишь! Прямо слюнки текут, но боюсь! В соусе есть масло и сахар! Вот если осталось пару ложек

незаправленного, то с удовольствием.

И продолжайте упорно вставать на весы утром и вечером. Первый месяц вес будет «стоять», это нормально. Недели через три стрелка потихоньку начнет уезжать влево, чем медленней, тем лучше. Быстро убежавший вес мгновенно возвращается. Если же потери килограммов спустя месяц нет, увы! Придется уменьшать калорийность, значит, вам надо 800 калорий в день. Нелегко, скажете вы. Да, а кто обещал, что будет просто? Если выдержите, не сойдете с дистанции, потеряете за год килограммов пятнадцать-двадцать при условии, что будете себя физически загружать. Совсем не обязательно посещать тренажерный зал. Уборка квартиры, стирка великолепно сжигают калории. Забудьте про лифт, ходите пешком по лестнице, в особенности если живете на десятом этаже. Убьете двух зайцев: натренируете сердечно-сосудистую систему и «сожжете» жирок. Регулярно пытайтесь надевать «мерную» одежду и радуйтесь: вот и пуговка на талии застегнулась.

Достигнув нужного веса, не забывайте становиться на весы. Теперь можно позволить себе лишнее, но, если стрелка вновь поползет вправо, не давайте ей уйти слишком далеко, мигом уменьшайте рацион. Впрочем, через год вы очень хорошо будете знать, что вам можно есть без всяких последствий, а к чему не следует даже прикасаться. Очень полезно, увидав летом на улице молодую девушку, похожую на бочку сала, сказать себе с гордостью: «Вот они, все мои любимые и несъеденные пиццы, пирожные и бутерброды». И обязательно купите витамины с микроэлементами, потому что человек, ограничивающий себя в питании, испытывает их недостаток.

Собачьи рецепты

Закончить же эту книгу я хочу несколькими рецептами блюд для собак. У меня в доме их живет четверо, трое мопсов и йоркширский терьер. Муля, Феня, Капа и Ириска – девушки небольшие, но очень прожорливые, покушать они обожают, мисочки вылизывают со страстью.

Сначала я пыталась кормить их сухим кормом. Слов нет, очень удобно и никаких проблем для владельцев – насыпал нужную порцию и забыл. Но мои собаки ели катышки, похожие на кучки гравия, без всякого энтузиазма, и мне стало жаль мопсих, уж очень несчастный у них был вид. Наглядевшись на рекламу, я купила банку консервированного собачьего корма. Честно говоря, открыв ее, я скривилась, содержимое пахло отвратительно, но это оказалось не самым страшным. Отведав «деликатесы», моя стая отравилась, и долгих три недели мы приводили нежные собачьи желудки в норму. В конце концов я махнула рукой на фаст-фуд и стала готовить сама.

Каша для собак

Возьмите кусок говядины без костей и жира, отварите до готовности, потом выньте. Если все же купили грудинку, тогда, как только вода вскипит, подержите бульон на огне пару минут, затем слейте и вновь наберите воды.

Отварное мясо выньте и отложите в сторону. В бульон, слегка посоленный, положите любую крупу: гречневую, перловую, рисовую, пшенную. Исключение составляет манка, ее собакам давать не следует. Хорошо подходит овсянка. Кстати, овсяная каша, сваренная на мясном бульоне, очень вкусная штука, советую попробовать самим. Когда каша приготовится, надо порезать мясо на мелкие кусочки и перемешать с основной массой.

Аналогично можно сгоношить вкусный ужин для своей болонки и из курицы, индюшатины. С птички надо сначала снять кожу, а то получится слишком жирно, не в переносном, а в прямом смысле этого слова. Совсем не обязательно класть в трехлитровую кастрюлю целую несушку, достаточно одного окорочка. Крупа приобретет нужный аромат, и ваш любимец слопает все без остатка. Моим животным нравятся и всевозможные субпродукты: куриные желудки, легкое, рубец, печень. Готовите бульон так же, как из говядины. Вот почки я не беру, с ними много возни, надо вымачивать, сливать, опять мочить…

На рынке, в мясном ряду, продают пашину. Из нее также получается вкусный ужин. Вот обрезки брать не советую. Да, они недорогие, но, пусть вам это не кажется странным, мясом кормить дешевле. Обрезки в основном состоят из жил и жира, а собакам противопоказано жирное. Когда отбросите неподходящие куски, получите граммов двести непонятно чего. Лучше на эти деньги купить небольшой кусочек говядины.

Категорически запрещено давать куриные кости. А вот мосол можно, только он должен быть сырым. Запомните, пожалуйста, ни в коем случае нельзя предлагать комнатной собачке косточку из супа, как бы замечательно она ни выглядела. Много лет назад я, неопытная собачница, угостила своего крохотного двортерьера Снапика отварной костью. Собачка погибла от непроходимости кишечника. Поэтому очень прошу давать кости только сырые. Осторожность надо проявлять и в отношении рыбы, из нее следует вытащить кости.

Плохо усваивается собачьими желудками картошка, а вот макароны, если у вашего любимца объем талии не сравнялся с

ростом, дать можно. Но, естественно, без сливочного масла и кетчупа.

Взрослых собак полагается кормить два раза в день, беременных и щенков чаще. Особенно напрягает делать это утром, когда торопишься на работу. Я даю своим творог, тот, на котором написано «0 %», или йогурты. Можно просто покрошить в мисочки немного хлеба и налить молоко, кефир, простоквашу. Если с детства приучите собаку есть молочное, проблем не будет.

Вместо костей из жил мы даем мопсихам сырую очищенную морковь, яблоки. Еще мои собаки едят бананы.

Сладкое четвероногим противопоказано, но они его страстно любят. Что могу посоветовать: купите пачку крекеров, сделанных без сахара. И никогда не давайте колбасу, ветчину, сосиски. Собаки не люди, они не могут есть то, что спокойно глотаем мы.

Мне кажется неправильным такое положение вещей, когда животное, живущее дома, питается «из помойки». Ему сваливают и сливают в миску то, что осталось от обеда, или дают просроченный йогурт. Дескать, ерунда, это же просто собака.

Если вы хотите, чтобы четвероногий обитатель вашего дома прожил долгую здоровую жизнь, кормите его нормально, качественными продуктами, купите витамины, не вымещайте на животном злость, оно не сумеет ответить. Помните, дети вырастут, а собака навсегда останется ребенком, который любит вас абсолютно бескорыстно и преданно.

Заключение

Я получаю огромное количество писем, в которых рефреном повторяется одна фраза: моя семейная жизнь не удалась, нет в ней ни радости, ни счастья. А еще частенько на встречах с читателями в книжных магазинах ко мне подходят женщины и с горечью говорят:

– Даша, ну как же так? Я отдала ему свои лучшие годы, а он…

Далее, как правило, следует характеристика супруга. Бедного мужчину обычно сравнивают с представителями животного мира, и уж, поверьте, благородным львом или сексуальным ягуаром его никто не называет.

Потом мои собеседницы делают глубокий вдох, внимательно меня оглядывают и удивленно спрашивают:

– Даша, ты сама ходишь за продуктами? Разве у тебя нет домработницы?

Есть у меня помощницы, очень милые женщины, но еду я предпочитаю покупать сама. Почему? Мне нравится ходить по супермаркету и думать о том, какой ужин я приготовлю мужу и детям. И потом, кто кроме меня помнит, что Александр Иванович вопреки всякой логике обожает твердое, как камень, авокадо, а Маша предпочитает творог только от одного производителя? Повторю, я люблю покупать продукты для своей семьи, не считаю это обузой. Еще я на сто процентов уверена: настроение хозяйки непременно скажется на вкусе приготовляемых блюд. Погода в доме и на кухне полностью зависит от женщины. Мой вам совет: не считайте готовку тяжелой, нудной обязанностью. Таковой она станет, если будете постоянно делать одно и то же. Если подойти к процессу творчески, понять, что женщина на кухне волшебница, тогда и еда у вас получится вкусной. Не хочется сегодня прыгать у плиты? Нет настроения или просто устали? Вы не раба сковородки! Сварите сосиски и успокойтесь, через пару дней желание готовить вернется!

Всем нам известно, что путь к сердцу мужчины лежит через желудок, семейное счастье зависит от вкусного обеда, поданного с улыбкой. Когда ваш муж или возлюбленный придет вечером домой, усадите его за стол и налейте тарелочку горячего супа, еда без слов расскажет о ваших чувствах… Подобный рецепт семейного счастья, приведенный в кулинарной книге, кажется вам примитивным? А как же любовь, страсть? – спросите вы. Один мудрый человек сказал, а я за ним повторяю: «Любовь приходит и уходит, а кушать хочется всегда!»

С любовью к вам, ваша

notes

Примечания

1

Кальвадос– крепкая яблочная водка, многие крестьяне делают ее сами. *(Прим. автора.)*